

ズーム
ZOOM
JAPON
www.zoomjapon.info

gratuit numéro 29 - avril 2013

Société Objectif famille

Jérémy Souteyrat pour Zoom Japon


easy sushi®



existe également
en coffret




Disponible en 3 tailles
pour plus de plaisir !



Médaille d'or au
Salon de Genève

découvrez-le sur
www.easy-sushi.com

 rejoignez-nous
facebook.com/EasySushi

 suivez-nous sur Twitter
twitter.com/EasySushi

Avec Easy Sushi, préparez
six sushis en une minute...
C'est simple, rapide et exotique !

ÉDITO Naissance



Dans ce nouveau numéro de *Zoom Japon*, vous trouverez notamment une interview du grand écrivain TAKAHASHI Gen'ichirô dont le premier roman vient de paraître en français. Méconnu en France, il figure parmi les pointures de la littérature contemporaine nipponne. Cet entretien traduit notre volonté de vous offrir régulièrement le point de vue des acteurs de l'actualité au Japon comme ce fut le cas avec notre supplément du mois dernier qui est désormais épuisé. Vous pouvez cependant le retrouver sur notre site Internet où il est en accès libre. N'hésitez pas non plus à nous suivre sur notre page Facebook afin de bénéficier des dernières mises à jour. Vous pouvez aussi nous écrire pour donner votre opinion.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

67 %

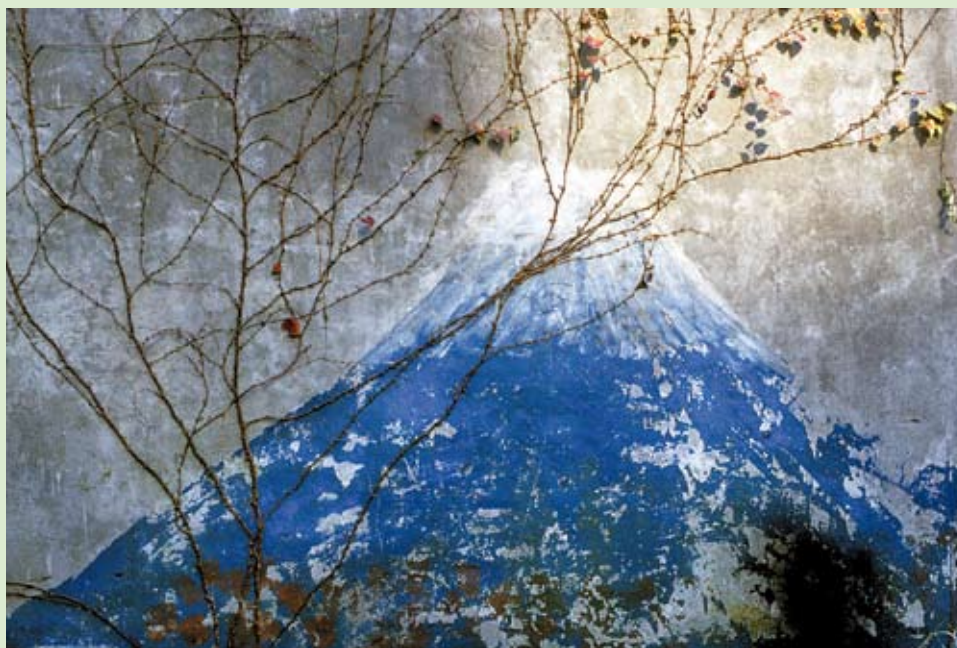
Le différend territorial entre la Russie et le Japon à propos des

Kouriles du Sud empoisonnent les relations entre les deux pays depuis 1945. Pour 67 % des Japonais, il est temps désormais que le gouvernement nippon fasse preuve de moins d'intransigeance sur la question.

Couverture : Chez les KURUMOTO, photo : Jérémie Souteyrat

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Le Mont Fuji



© Eric Rechsteiner

La dernière éruption du Mont Fuji date de 1707 mais trois départements du Japon (Yamanashi, Shizuoka et Kanagawa) viennent - on ne sait jamais - de mettre en place un plan d'évacuation en cas de coulées de lave ou de nuages de cendre... Tôkyô, mur peint dans le quartier de Nishi-Nippori.

RESSOURCES Des terres rares qui rassurent

La découverte de terres rares dans les fonds de l'Océan Pacifique, si elle se confirmait, constituerait une bonne nouvelle pour le Japon qui dépend lourdement de la Chine, d'où il importe 90 % de ces métaux utilisés dans la fabrication de produits de haute technologie. Les échantillons ont été prélevés près de l'île Minami Torishima, à 2 000 km au sud-est de Tôkyô.

SANTÉ Des risques de cancer plus élevés

L'Organisation mondiale de la santé (OMS) publie une étude selon laquelle les risques de cancer ont augmenté de 4 % par rapport aux taux normaux dans les zones les plus contaminées. Mais pour Greenpeace, "le rapport de l'OMS sous-estime honteusement l'impact des premières radiations sur les personnes présentes à l'intérieur de la zone d'évacuation".

JUNKUDO

Librairie japonaise Junku

Du lundi au samedi
de 10h à 19h sans interruption
18 rue des Pyramides 75001 Paris
Tél : 01 42 60 89 12



**BAISSE DES
PRIX SUR
LES LIVRES
ET LES
MAGAZINES
IMPORTÉS
DU JAPON !**

Tous les livres, tous les magazines publiés au Japon mais aussi la plus grande variété de livres en français sur le Japon. Abonnement à distance. Articles de papeterie japonaise, Kamishibai, papier origami, papier japonais...

www.junku.fr



TORAYA

Pâtisserie Japonaise Traditionnelle, Salon de Thé

10 rue Saint-Florentin
75001 Paris
Tel : 01 42 60 13 00
www.toraya-group.co.jp/paris/



Miyako no Haru



naoko

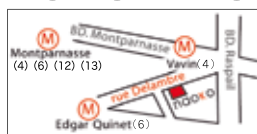
coiffure

naoko

Découvrez le véritable éclat de votre beauté !

Coupe sur cheveux secs. Des teintures 100% végétales pour prendre soin de vos cheveux et couvrir les cheveux blancs.

19, rue Delambre 75014 Paris TEL : 01 43 27 55 33
www.naoko.fr Du lundi au samedi 9h30-18h30 / Le jeudi jusqu'à 20h



kaiseki

Restaurant gastronomique
Epicerie japonaise
Ecole du sushi
Bento

7 rue André Lefebvre 75015 Paris
Tél : 01 45 54 48 60
www.kaiseki.com



ECONOMIE Le TPP, un pari risqué pour le Japon

Tôkyô a annoncé sa participation aux négociations de l'accord de libre-échange trans-Pacifique. Une bonne nouvelle ?

En regardant les sondages publiés au lendemain de l'annonce, le 15 mars, de la participation du Japon aux négociations de l'accord commercial trans-Pacifique (TPP), le Premier ministre ABE Shinzô a dû être satisfait. Selon une étude réalisée par le Sankei Shimbun, 63,8 % des personnes interrogées ont manifesté leur soutien à la décision du gouvernement. Peut-être que les Japonais ont été impressionnés par la déclaration du chef du gouvernement selon laquelle "le TPP devrait transformer le Pacifique en une mer intérieure et une vaste zone économique". L'opinion publique, qui a donné une majorité confortable au Parti libéral-démocrate (PLD) lors des élections de décembre dernier, attend en effet qu'on lui donne de bonnes nouvelles sur le front de l'économie. Il est vrai que deux décennies de crise ont conduit les Japonais au bord de la crise de nerfs. Depuis son arrivée à la tête du pays, ABE Shinzô a multiplié les annonces destinées à doper le moral des électeurs qui, en juillet prochain, devront élire leurs sénateurs. Pour le PLD, ce scrutin est crucial, car il ne dispose pas de la majorité au sein de la Chambre haute. Il est donc indispensable que les Japonais soient bien disposés à son égard pour qu'il reprenne le Sénat à ses adversaires. C'est ce qui explique pourquoi le gouvernement a mené une cam-

pagne d'information pour expliquer les effets positifs pour la croissance du pays. Pourtant, la participation du Japon au TPP est loin de garantir des lendemains qui chantent. De nombreux secteurs économiques et la protection sociale risquent d'en souffrir, car le TPP va bouleverser le fonctionnement de l'ensemble du pays. Certains domaines déjà fragilisés, en particulier l'agriculture, devraient subir de nouveaux assauts. C'est ce qui explique en grande partie pourquoi les agriculteurs japonais manifestent contre le TPP depuis plusieurs mois. Mais leurs voix pèsent de moins en moins lourds. Il n'empêche que le gouvernement a intérêt de se montrer plus clair sur les enjeux réels de cet accord plutôt que de mettre en avant des chiffres théoriques de croissance. Les Japonais ont droit de savoir exactement ce qui les attend sinon la déception risque de coûter très cher au PLD. Pour se justifier, le Premier ministre

peut notamment expliquer que la montée en puissance de la Chine l'oblige à renforcer son partenariat avec les Etats-Unis, ardents promoteurs du TPP. Les Américains ont beaucoup à gagner dans la création d'une vaste zone de libre-échange adaptée à leurs besoins. Les négociateurs japonais ont donc du pain sur la planche pour arriver à défendre les intérêts de leur pays face aux onze autres pays concernés (Etats-Unis, Canada, Mexique, Pérou, Chili, Australie, Nouvelle-Zélande, Singapour, Brunei, Malaisie et Vietnam) qui considèrent le marché nippon comme particulièrement prometteur.

GABRIEL BERNARD



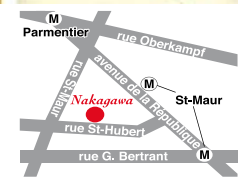
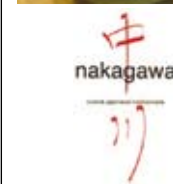
La participation au TPP devrait être bénéfique pour le pays.

Artisanat Japonais KIMONOYA
11 rue du Pont Louis-Philippe
75004 PARIS
TEL +33 (01) 48 87 30 24
www.kimonoya.fr

和楽 Pâtisserie japonaise par AIDA
WALAKU Kashiwa Mochi 5€ Journée des enfants le 5 mai!
Vente exclusive sam. 4 et dim. 5 mai
Nous souhaitons une bonne fête à tous les enfants.
Contactez-nous pour toute commande.
Déjeuner 12h-15h Salon de thé 15h-19h
Bento spécial AIDA + pâtisserie 32€
Pâtisserie d'avril Sakura Mochi 4,5€ www.walaku-paris.com
33 rue Rousselet 75007 Paris • Tél. : 01 56 24 11 02 • Fermé lun et mar

bento box, tissu japonais, noren, vaisselle CADEAU-YA
28 rue Sainte Anne 75001 Paris • Tél.: 01 42 61 72 97
Du mardi au samedi 12h30-14h30 et 15h30-19h30

1er étage Restaurant
du lundi au samedi, le soir 19:30-22:30
Accueil de groupes possible.
WEEKEND JAZZ NIGHT RESTAURANT NAKAGAWA
RDC. Traiteur Spécialités Japonaises du lundi au samedi 11:00-22:30



Cuisine Japonaise, 3 rue St. Hubert 75011 tél: 01 47 00 82 30

Restaurant Japonais Jipangu
L'hiver est là... l'occasion de venir goûter nos shabu-shabu ou sukiyaki, fondues préparées devant vous. Mais aussi de délicieux sashimis et sushis du chef Nakazawa.
Ouvert jusqu'à 23h. Fermé samedi midi et dimanche.
96 rue La Boétie 75008 Paris - Tél: 01 45 63 77 00

Restaurant Kintaro
Depuis 1990
Râmen, soba, udon, curry...
Service continu de 11h30 à 22h (fermé le dimanche)
24 rue Saint Augustin 75002 Paris
Tél. : 01 47 42 13 14

KIOKO ALIMENTATION JAPONAISE
SUSHI, SAUCE SOJA, RIZ, KONJAC...
LES JOURS NIPPONS
SAM 06 AVRIL -15%
DIM 21 AVRIL -20%
SUR TOUT LE MAGASIN!!
*Sauf exceptions signalées en magasin.
46, rue des Petits-Champs 75002 Paris
Tél. 01 42 61 33 65 www.kioko.fr
Mar-Sam: 10h-20h / Dim: 11h-19h / Fermé lundi



Jerémie Souteyrat pour Zoom Japon

Promenade familiale pour les Ida.

SOCIÉTÉ **Objectif famille**

Fonder une cellule familiale, avoir des enfants. Cela ne semble plus tout à fait évident au Japon. Zoom Japon a enquêté.

Etre parent au Japon aujourd'hui, qu'est ce que cela veut dire ? Voici la question que nous avons souhaité poser à plusieurs familles japonaises lors de nos rencontres avec elles. Estiment-elles que les difficultés rencontrées par les jeunes parents japonais sont plus grandes aujourd'hui que pour les générations qui les ont précédées ? Ou au contraire, quels sont les aspects qui semblent faciliter leurs vies en comparaison à autrefois ? Dans ce pays en manque de jeunesse, où les femmes accouchent peu depuis les années 70, que fait-on pour donner envie aux Japonais, de fonder des familles ? Deux ans après le tremblement de terre du 11 mars 2011, le contexte a-t-il également changé la donne ? L'archipel connaît ses plus faibles taux de croissance démographique depuis 1920. Soit une moyenne d'en-

viron 0,20 %. S'il poursuit sur ce rythme, le Japon qui compte actuellement 130 millions d'habitants environ devra s'attendre à ce que sa population se réduise de moitié d'ici à 2100. Au 1^{er} janvier 2012, le Japon comptait 8,39 naissances pour 1000 habitants. Un taux qui classe le pays à la 216^{ème} place de la démographie mondiale. Avec 1,37 enfant par femme, dont une moyenne de 1,06 à Tôkyô, le chiffre est bien inférieur au seuil de renouvellement des générations qui est de 2,1.

En janvier 2012, une étude menée à l'Institut national des études démographiques soulignait le caractère dramatique et urgent de cette dénatalité. Du fait de ce manque de naissances, les personnes âgées de plus de 65 ans devraient passer de 23 à 40 % du total de la population tandis que le nombre de jeunes va être divisé par deux passant de 13 à 9 % du total d'ici 2060. Cette situation menace le système de santé

japonais. De moins en moins d'actifs sont disponibles pour soutenir un nombre de personnes âgées en constante augmentation.

Les raisons de cette hémorragie ? Une société qui change, qui évolue. Des femmes qui s'émancipent et qui ont envie d'étudier et de travailler avant de se projeter dans le mariage et la maternité. Car au Japon, il est encore difficile de concilier les deux. Si les mentalités ont évolué sur ce point

Avec 1,37 enfant par femme, on est loin des 2,1 indispensables

depuis les années 1990, traditionnellement, une femme qui devient mère n'a plus vraiment sa place dans l'entreprise japonaise. C'est également à elle de gérer les soucis de garde. Le manque cruel d'infrastructures s'avère être une difficulté supplémentaire pour les mères au moment de la reprise du travail, après le congé maternité.

Autre changement de taille. Aujourd'hui, les Japonais se marient de plus en plus tard. Or, peu d'enfants sont conçus hors mariage au Japon. Seuls 3 % des

bébés sont dans ce cas au Japon, contre plus de 50 % en France et près de 40 % aux Etats-Unis. Financièrement, les enfants sont aussi un frein à un certain confort matériel, car les frais liés à la grossesse et à l'éducation sont très élevés. Enfin, parmi les familles que nous avons rencontrées, certaines confessent une peur et des inquiétudes à fonder une famille dans un climat économique incertain. Les chiffres montrent que sur l'année 2011, celle du tremblement de terre, la population a chuté à un rythme sans précédent depuis le début des recensements annuels, soit depuis les années 50.

Afin d'essayer de comprendre la situation, Zoom Japon est allé à la rencontre de quatre japonaises : KUROMOTO Kana, IDA Tomoko, WATANABE Junko et KUSANO Mie. Ces mamans ont accepté de nous raconter leurs histoires, leurs expériences de la maternité dans le contexte de la société japonaise actuelle à travers leurs difficultés, leur bonheur et leurs craintes. *"Nous devons reconnaître que le gouvernement nous encourage vivement à faire des enfants, expliquent IDA Tomoko et son mari André. Nous bénéficions, par exemple pour notre fils, du kodomo teate, une aide financière de 15 000 yens [121 euros] par mois que nous percevons jusqu'aux 15 ans de Lukas."* Les parents japonais touchent une prime de 42 000 yens au moment de la naissance de l'enfant, l'allocation du kodomo teate diminue au fur et à mesure que l'enfant grandit. Elle est de 15 000 yens jusqu'à 3 ans, puis de 10 000 jusqu'à 15 ans. Dans les années 70, cette aide ne s'élevait qu'à 3 000 yens par enfant.

Mais cela reste "une goutte d'eau en comparaison des frais de garde engendrés par les amplitudes horaires des parents salariés", assure KUROMOTO Kana. *"Les crèches ferment à 19 heures au plus tard. Après il n'y a pas de solution si nos parents n'habitent pas dans la même ville que nous, ajoute IDA Tomoko. Je travaille à temps plein dans l'industrie du textile. Il m'arrive régulièrement de terminer mon travail à 21h ou 22h. Il faut que je m'organise pour la prise en charge de Lukas après l'heure de la fermeture de la crèche."* Son mari, André, qui travaille dans l'informatique, finit rarement avant minuit ou 1 heure du matin. Dans ce couple, comme dans beaucoup d'autres au Japon, celle qui doit jongler avec les horaires et être rentrée à temps pour les enfants, c'est souvent la mère. Avec les traditions, le culte du père au travail demeure.

Il n'empêche que les mentalités évoluent. *"Moi, je m'estime tout de même chanceuse, reconnaît KUROMOTO Kana. Mon mari m'aide pour tout à la maison. Les couches, le bain, les promenades. Cela ne se passait pas comme ça au Japon avant."* Les médias nippons ont appelé ces hommes qui travaillent mais qui aident aussi au quotidien de leurs familles les *ikumen*. Depuis quelques années, cette nouvelle génération d'hommes qui prend part activement à la vie de leurs enfants au sein du foyer a le vent en poupe. Le gouvernement encourage même largement ces initiatives en proposant des séminaires à ces papas en mal de temps avec

leurs progénitures. Depuis 2008, le congé paternité peut être proposé aux pères qui le souhaitent.

De son côté, WATANABE Junko a un avis bien tranché sur la question. Elle pense que la dénatalité du Japon est avant tout un problème d'éducation des hommes nippons alors qu'ils sont enfants. Elle a préféré choisir un mari d'origine étrangère. En 2008, 37 000 Japonais se sont mariés à des étrangers, soit huit fois plus que quarante ans auparavant *"Je trouve que les hommes japonais d'aujourd'hui se reconnaissent beaucoup dans la génération des Sôshoku kei danshi. Les hommes sont plus féminins, attendent que les femmes viennent les chercher. Les Japonais veulent plus profiter de la vie, prendre moins de responsabilités. Les femmes, quant à elles, gagnent en indépendance : elles n'ont plus besoin des hommes sur le plan financier. Elles ont plus de pouvoir."*

Enfin, la dernière personne que nous avons rencontrée, KUSANO Mie, n'a jamais porté d'enfants à proprement parler. Mais nous avons tenu à lui donner la

parole, car c'est en quelque sorte la "maman de cœur" de ce dossier. Cette femme, originaire de Fukushima, a senti la fibre maternelle résonner en elle quand se sont déroulés les événements de mars 2011. Elle a donc quitté les Etats-Unis où elle vivait avec son mari pour rejoindre sa région natale et aider les enfants déracinés de leur maison ou de leur ville, du mieux qu'elle le peut. A son échelle et avec beaucoup d'inquiétude concernant l'avenir au Japon. *"A mon avis, la peur de la contamination va s'ajouter aux soucis financiers que les jeunes familles japonaises rencontrent"*, affirme-t-elle.

Toutes ces mamans ont vécu leurs expériences de la maternité pendant ou juste après les événements de mars 2011. Un contexte qui revient dans toutes les bouches au fur et à mesure que ces dernières narrent le récit de leur vie. Une expérience qu'elles ont toutes vécue de manières très différentes et qu'elles sont prêtes à raconter. Voici leurs histoires.

JOHANN FLEURI

BIBLIOGRAPHIE Quand on ne croit plus en l'avenir

Il y a très exactement vingt ans, Muriel Jolivet, sociologue et fine observatrice de l'évolution des mœurs dans l'archipel publiait un remarquable ouvrage intitulé *Un pays en mal d'enfants : Crise de la maternité au Japon* [éd. La Découverte]. Ce livre de référence était d'autant plus pertinent à l'époque qu'il faisait écho à une prise de conscience dans l'archipel de cette situation catastrophique. Dans la presse japonaise, la publication du taux de natalité symbolique de 1,5 enfant par femme cette année-là a fait l'effet d'une bombe. On a alors commencé à parler du "choc démographique" comme on parlait vingt ans plus tôt du "choc Nixon" lorsque le président américain avait décidé de suspendre l'indexation du dollar sur l'or. S'appuyant sur un travail d'enquête et de nombreux entretiens, Muriel Jolivet avait mis en évidence les causes de cette situation inquiétante. La chute de la natalité montrait que les jeunes femmes japonaises, qui sont parmi les plus instruites du monde, avaient de plus en plus de mal à accepter les conditions dans lesquelles on leur demande toujours de vivre leur mariage et leur maternité. Les jeunes mariées redoutaient la perte du travail habituellement liée à la grossesse, puis la solitude et l'isolement liés à la naissance. Elles vivaient mal le "spleen de la carrière interrompue" lorsqu'elles se sentaient obligées de quitter leur emploi pour s'occuper de leur enfant. Les autres, celles qui choisissaient de poursuivre leur carrière après l'accouchement étaient souvent accusées de délaisser leur enfant. Du fait du conformisme ambiant, la femme qui travaille est volontiers soupçonnée d'être "égoïste". Elle apportait notamment le témoignage d'une jeune femme, productrice d'émissions télévisées. *"C'est encore plus de responsabilités. Si j'avais un enfant, il faudrait que je l'élève."*

Je voudrais développer ma créativité mais cela implique de ne pas avoir d'enfant. Cette manière de parler peut paraître égoïste, mais de plus en plus de femmes peuvent travailler et de plus en plus de femmes veulent s'occuper d'elles-mêmes plutôt que d'élever un enfant. Je n'ai plus le temps de penser à l'avenir, sauf celui le plus proche. Depuis que la

crise a éclaté, on ne fait que penser au lendemain. On est dans un monde qui ne croit plus en l'avenir", confiait-elle alors à la sociologue.

Malgré la mise en évidence de ces facteurs et la reconnaissance de leur existence, rien n'a vraiment changé dans l'archipel. Le taux de natalité a continué à baisser, annonçant des lendemains qui déchantent pour l'ensemble du pays. Pourtant, plusieurs enquêtes d'opinion montrent qu'il existe un désir d'enfants. Selon une étude réalisée en 2009 par le ministère de la Santé, du Travail et des Affaires sociales, 90 % des hommes et des femmes célibataires japonais souhaitent se marier et les couples désirent avoir deux enfants en moyenne. Alors pourquoi ne passent-ils pas à l'acte ? Cette question maintes fois posée n'a toujours pas de réponse. Est-ce

toujours cette absence de croyance en l'avenir qui arrête les Japonais dans leurs projets familiaux ? Sans doute, car les entreprises ont fait des efforts pour s'adapter à la maternité de leurs employées. Les pouvoirs publics ont également décidé de prendre le taureau par les cornes. Les effets de ces décisions ne seront visibles qu'à long terme. Mais lors d'un récent voyage au Japon, l'auteur de ces quelques lignes a été surpris par le nombre de jeunes couples, se promenant avec leur enfant en très bas âge. Le début du changement ?

ODAIRA NAMIHEI

Muriel Jolivet
Un pays en mal d'enfants
Crise de la maternité au Japon



La Découverte / essais

TENDANCE **Papa est de retour à la maison**

Depuis quelques années, une nouvelle génération de pères participe davantage à l'éducation des enfants.

KURUMOTO Kana a choisi de nommer sa petite fille Chihiro. Comme la petite fille du célèbre film d'animation signé MIYAZAKI Hayao. L'enfant aux cheveux d'ébène est endormie dans son berceau. Son grand-père maternel, Miyao, posté fièrement aux côtés de "sa première petite-fille", remonte la couverture sous son menton d'un geste bienveillant. KURUMOTO Kana a 33 ans et a donné naissance à Chihiro, le 14 mai 2012. Elle vit avec son enfant et son mari dans une petite résidence du quartier populaire d'Asakusa, au nord-est de la capitale. Dans l'appartement, les jouets pour enfants sont partout. L'atmosphère est douce et paisible. *"Quand je suis tombée enceinte, c'était une grande surprise, reconnaît KURUMOTO Kana. Ce n'était pas prévu dans l'immédiat, mais cela a été une heureuse nouvelle pour toute la famille."* La jeune femme était alors intérimaire dans une entreprise de design. Son mari, Hiroyuki, 39 ans, travaille dans une imprimerie de livres scolaires. Le couple est marié depuis trois ans. *"L'été 2011 a été très difficile ici au Japon",* raconte KURUMOTO Kana. Économies d'énergie obligent, de nombreux festivals d'été annulés, dont celui d'Asakusa, un des plus grands du pays et celui du quartier de KURUMOTO Kana. *"J'ai su que j'étais enceinte au mois de septembre et j'ai voulu oublier toute cette période difficile. J'ai voulu voir la vie avec optimisme, profiter, penser à un monde meilleur pour mon enfant."* Oublier un épisode du passé douloureux pour mieux vivre le présent. Et tourner la page. Hiroyuki, l'époux de Kana, n'est pas là aujourd'hui. *"Il travaille dur, il rentre souvent tard le soir"*. Pourtant, il tient à prendre le temps de voir sa fille et de participer à son éducation. *"Dès qu'il peut, mon mari rentre plus tôt du travail. Il trouve normal de m'aider à élever notre fille. Il veut aussi profiter d'elle et me soutenir dans le quotidien. Il lui donne son bain, il fait les courses et la cuisine, il l'emmène se promener. Il peut même changer les couches."* Hiroyuki n'est plus vraiment un cas isolé. Depuis quelques années, une nouvelle génération de papas, les *ikumen*, émerge au Japon. Celle des pères qui n'hésitent pas à rentrer plus tôt à la maison pour s'occuper des enfants. Depuis deux ans, le gouvernement japonais, sensible à cette tendance, encourage vivement cette initiative. Il existe même aujourd'hui le Projet *ikumen* qui valorise ces nouveaux pères de famille et propose des séminaires pour leur apprendre à mieux participer à la vie de la maison. Le rôle du papa japonais n'est donc plus seulement d'être un soutien financier, mais également celui d'être actif dans la cellule familiale et dans l'éducation des enfants. D'être présent. *Iku* dans *ikumen* est un dérivé du terme *iku-ji* qui signifie d'ailleurs éducation des enfants.



Chihiro peut compter sur l'investissement de ses deux parents pour l'accompagner dans la vie.

En repensant la famille japonaise de cette manière, une nouvelle place est accordée à la maman, *"Je vais pouvoir retourner travailler plus sereinement. Comme mon mari m'aide, cela va être plus simple que si je devais tout gérer toute seule."* Kana pourra réintégrer l'entreprise dans laquelle elle travaillait avant sa grossesse. *"Mon ancienne société, une PME japonaise spécialisée dans le design, me propose de reprendre mon poste d'intérimaire. Du fait de mon statut précaire, je n'ai pas toujours les mêmes droits que les employés classiques. En revanche, mes horaires sont fixes. Cela me permettra toujours d'aller chercher ma fille à la crèche le soir."* Elle ne se pose pas de questions, compte tenu des horaires de son mari, elle *"est obligée de choisir ce genre d'emploi à temps partiel. Mais cela ne me dérange pas plus que ça. Ma motivation pour aller travailler est essentiellement financière. Je n'ai pas vraiment de pro-*

jet de carrière à long terme. Mais j'avoue que si je travaillais dans une entreprise qui, par exemple, était équipée d'une crèche ou d'une garderie comme je peux le voir parfois, je n'aurais peut-être pas le même discours concernant l'évolution de mes projets professionnels."

Entre leurs deux salaires et les allocations de l'Etat (*kodomo teate*), KURUMOTO Kana estime que *"cela peut suffire pour élever un enfant au Japon. En revanche, les allocations ne sont pas suffisantes pour un parent qui élève seul son enfant et nos revenus ne nous permettraient pas d'en avoir un deuxième. Pour cette raison, nous n'imaginons pas, avec mon mari, avoir une famille nombreuse. Ni même avoir un second enfant. Ce serait vraiment trop difficile financièrement. Mais qui sait, avec le temps, nous changerons peut être d'avis."*

J. F.

CONSTAT La fatalité des herbivores

Si les Japonaises ne font pas assez d'enfants, c'est la faute des Japonais. C'est du moins la conviction de cette mère de famille.

Mariée à un Ecossais, Richard Dawson, depuis cinq ans, WATANABE Junko est maman de deux enfants : Alexandre et Rika. Son époux, originaire d'Edimbourg, est directeur dans un cabinet d'audit international à Tôkyô. La famille vit dans un appartement confortable de l'arrondissement de Minato dans la capitale nippone. A 9 ans, Alexandre est une petite tornade. Entre deux courses effrénées, il se penche et embrasse sa petite sœur, Rika, 9 mois, assise sur les genoux de sa mère. *"Il est tout le temps comme ça, s'excuse sa maman WATANABE Junko. Il est difficile à canaliser."* La petite Rika observe la scène avec attention.

Beaucoup de douceur et de gentillesse émanent de WATANABE Junko, originaire de Nagano. Elle aime passer son temps auprès de ses enfants et avoue ne pas *"être pressée de retrouver son poste de secrétaire. Je suis tellement bien auprès de mes bébés,"* sourit-elle. A 39 ans, Junko se définit comme *"une maman âgée. Au Japon, je suis déjà considérée comme un peu vieille pour avoir des enfants. Même si la tendance veut, qu'aujourd'hui, de plus en plus de Japonaises attendent d'avoir fait des études et débiter une carrière avant d'avoir des enfants."* *"Les Japonaises veulent de plus en plus travailler hors de la maison et deviennent plus indépendantes financièrement. Lorsqu'elles réalisent qu'elles veulent un enfant, elles sont, soit trop âgées, soit trop investies dans leur entreprise et il est difficile, pour les femmes, de concilier vie professionnelle et de famille au Japon,"* poursuit-elle.

Question système de garde, Junko a une idée bien à elle pour aider les jeunes mamans débordées. *"Je pense que nous devrions créer une communauté qui nous permettrait de nous aider les unes les autres. Par exemple, j'habite dans l'arrondissement de Minato. Ici la mairie a créé un groupe de soutien et le principe est ingénieux : des mamans expérimentées interviennent dans tout l'arrondissement en échange de 800 yens par heure. Ce qui est un prix très abordable en comparaison des tarifs mis en place par les services de baby-sitting. Une aubaine pour les mamans qui ne peuvent pas compter sur l'aide de leurs parents qui vivent trop loin."*

WATANABE Junko s'estime très privilégiée dans sa vie professionnelle. *"J'ai eu beaucoup de chance, car mon entreprise fait très attention aux mamans. Par exemple, nous avons droit à un an et demi de congé maternité. Il nous est aussi possible de choisir de travailler à temps partiel ou de faire une partie de notre travail de notre domicile jusqu'à ce que les enfants aient atteint l'âge de 12 ans. C'est vraiment idéal,"* confirme-t-elle, en souriant.

Pour WATANABE Junko, si la natalité baisse au Japon, il n'y a qu'une seule raison : les hommes japonais. *"Enfin surtout, les Sôshoku-kei danshi qui rejettent les femmes, le couple et le mariage,"* lance-t-elle. Le *Sôshoku kei danshi* définit cette génération de jeunes Japonais, âgés de 20 à 35 ans, qui ne veut plus vouer sa vie à une carrière professionnelle. Pour cela, ils évitent volontiers les responsabilités et les contextes de compétitions en montrant peu d'ambition. Leur objectif est de profiter de la vie, gagner peu pour dépenser peu et prendre soin d'eux. Il s'agit pour eux de mesurer davantage le temps qui passe.

Les *Sôshoku kei danshi*, terme que l'on a traduit en Europe par herbivores, se désintéressent aussi de l'amour et du sexe. FUKASAWA Maki, auteur et journaliste, a employé le terme pour la première fois en 2006. *"Au*

SEXUALITÉ Pas touche !

Bien que, selon la définition fixée en 1994 par la Société japonaise de sexologie, le terme "sexless" ne s'applique pas à une situation particulière, il désigne le fait de n'avoir ni rapport consenti ni contact sexuel pendant plus d'un mois. Mais cette définition date d'il y a 17 ans. Dans une enquête réalisée en 2007 où il était demandé à partir de quel laps de temps pouvait-on parler de "sexless", environ 30 % des personnes interrogées ont répondu six mois. Le syndrome du "sexless" inconscient a donc progressé. **O. N.**

Japon, le mot qui définit le sexe signifie littéralement relation de chair, exprime-t-elle dans un article. Voilà pour quoi j'ai appelé ces hommes les herbivores, car ils ne s'intéressent pas à la chair." On estimerait à 60 % le taux de Japonais, âgés de 20 à 34 ans, reconnaissant dans ce mode de vie. Après un sondage auprès de 500 jeunes Japonais, réalisé il y a deux ans, la Lifenet Seimei Insurance assure que les trois quarts des jeunes interrogés se sentaient concernés par ces nouvelles préoccupations. *"Les Sôshoku kei danshi sont partout maintenant, assure WATANABE Junko. Ils sont très féminins, attendent que les femmes viennent les chercher. Ce qu'elles n'ont pas envie de faire. Cela pourrait venir de l'éducation que leurs mères leur a donnée, trop choyés, et par l'absence d'un père qui se désintéresse des enfants en bas âge. De leur côté, les femmes gagnent en indépendance : elles n'ont plus besoin des hommes d'un point de vue financier. Les rencontres sont donc beaucoup plus difficiles."* *"Je pense que de manière générale, il est aujourd'hui difficile d'avoir une relation amoureuse avec un Japonais. Les Japonais n'aiment pas les caractères forts. Alors bien sûr, cela se passe très bien avec les jeunes femmes, mais dès que celles-ci avancent en âge et commencent à s'affirmer, cela se corse. Et passé un certain âge, les Japonaises n'arrivent plus à trouver de maris au Japon. C'est plus simple avec les étrangers ! Ils apprécient davantage les femmes autonomes,"* constate avec un brin d'amertume WATANABE Junko. **J. F.**



WATANABE Junko en compagnie de ses deux enfants et de son mari écossais.

DESTIN **Attention fragile**

Les événements du 11 mars 2011 ont affecté les projets de ce couple qui rêvait d'avoir beaucoup d'enfants.

Saitama, banlieue nord de Tôkyô. Nous sommes dans le coquet deux pièces d'IDA André et son épouse, Tomoko. Dans les bras de sa maman, Lukas, leur fils. Le cheveu en épi, la moue malicieuse, il lance un regard curieux à son entourage avant d'enfourer son visage, tout sourire, dans le cou de sa mère. Lukas est né en décembre 2011. Il a de bonnes joues et des jambes bien potelées. Un petit garçon souriant et timide : pour se rassurer, il vérifie régulièrement que sa maman n'est pas très loin de lui. Quand ses parents ont le dos tourné, il aime aller tapoter malicieusement sur l'ordinateur de papa qui lui est interdit. Ses parents l'observent. Ravis.

Respectivement âgés de 33 et 35 ans, André et Tomoko ont commencé à sérieusement penser faire un enfant il y a trois ans environ. Ils se connaissent depuis l'université de Fukuoka, à Kyûshû où ils ont fait leurs études ensemble. *"Ma famille est d'origine japonaise, mais elle vit au Brésil et c'est à São Paulo que je suis né, explique André. Je suis arrivé au Japon pour mes études en 2005 et j'y suis resté."* Tomoko est originaire de Mie, préfecture du sud du Kansai. *"Depuis très longtemps, nous envisageons d'avoir trois enfants, confie André. Mais avec toutes les difficultés que nous avons eues pour Lukas, nous avons pensé renoncer à notre projet de famille nombreuse", s'assombrit-il. La grossesse de Tomoko a été éprouvante moralement. Mars 2011. Tomoko sait qu'elle est enceinte depuis quatre jours quand a lieu le séisme du 11 mars. Elle portait son enfant depuis 6 semaines. "J'étais tellement heureuse d'être enceinte. Puis tout s'est obscurci. Je voulais protéger mon bébé plus que tout. J'étais désespérée."*

Après le tremblement de terre, puis l'accident de la centrale de Fukushima Dai-ichi, l'inquiétude de cette jeune maman, enceinte de son premier enfant, n'a fait que redoubler. *"Je n'osais plus boire d'eau du robinet. Ni faire les courses. Quels légumes acheter sans risques ? Je n'en savais rien. Alors, j'ai commencé à acheter de l'eau minérale en bouteilles dans les magasins et à commander la nourriture par Internet pour avoir des éléments de traçabilité précis"* Tomoko est révoltée lorsqu'elle se remémore ce passage angoissant de sa vie. *"Nous avons souffert du manque d'informations du gouvernement à ce moment-là. Vraiment. On nous disait qu'en dessous de 10 % de microsieverts les denrées sont comestibles et sans danger pour la santé de l'homme. Mais qu'en était-il pour mon bébé ? Je n'avais aucune certitude."* Et pas question pour Tomoko de faire de son bébé, un cobaye. Pendant les six mois qui ont suivi le tremblement de terre, Tomoko et André ont lavé leurs légumes avec de l'eau minérale. *"Le prix des bouteilles d'eau a d'ailleurs*



Pour Tomoko et André, fonder une famille nombreuse redevient envisageable.

augmenté à cette période-là", souligne André. Les rendez-vous médicaux ont été réguliers. Pas plus, pas moins que pour une grossesse classique. Mais le stress est un peu plus intense. "Nous avons pensé partir nous installer au Brésil, auprès de la famille de mon mari, avoue Tomoko. Car nous ne nous sentions pas en sécurité pour élever notre enfant ici. J'ai pensé au pire : j'ai envisagé l'avortement."

Aujourd'hui, Lukas est là. *"Quand je le regarde, je suis contente d'avoir enduré toutes mes craintes et qu'il soit là, en bonne santé", sourit Tomoko. Petit à petit, la maman a ré-utilisé l'eau du robinet, car "je peux aujourd'hui vérifier la qualité de l'eau de ma ville sur Internet". La vie a repris son cours. Lukas arrive sur ses*

un an et demi. Et le projet de famille nombreuse trotte de nouveau dans la tête de Tomoko et André. En octobre dernier, Tomoko est arrivée au terme de son congé maternité et a repris le travail. Comme la crèche n'acceptera pas Lukas avant avril, "c'est ma mère qui a fait le voyage depuis le Brésil et a pris le relais pour s'occuper de Lukas : le temps que tout se mette en place", explique André. De son côté, Tomoko a négocié de pouvoir quitter son poste à l'horaire de la fermeture de la garderie. "Je suis chanceuse. Ce genre d'arrangement n'est pas fréquent sur des postes à temps plein : mes patrons sont très compréhensifs."

J. F.

ENGAGEMENT **Au nom de toutes les mères**

Même si elle n'a pas d'enfants, cette femme a compris qu'il fallait assurer un avenir sain pour que la natalité soit au rendez-vous.

A 52 ans, KUSANO Mie n'a jamais eu d'enfants. Mais nous avons tenu à lui donner la parole pour l'action que cette "maman de cœur" mène auprès des enfants de la préfecture de Fukushima où elle a jadis elle-même grandi. Cette native de Shirakawa a vu "la terre de son enfance s'effondrer au mois de mars 2011". Elle pense qu'aujourd'hui "la peur de la contamination va être un frein à la création de nouvelles familles au Japon. Dans la région du Tōhoku mais aussi dans d'autres zones du Japon."

Si elle vit depuis sept ans dans le Maine, aux États-Unis, aux côtés de son époux, Steve Athearn, elle a été bien naturellement bouleversée par la tragédie de mars 2011. "Ma mère, mes frères et sœurs ainsi que toutes leurs familles vivent toujours à Fukushima, explique-t-elle. Mes jeunes nièces et neveux habitent à Fukushima, Koriyama et Shirakawa, la ville où je suis née précisément. Aujourd'hui, cette zone est fortement contaminée à cause de la rivière Abukuma qui la traverse." Mie se souvient avec tendresse des jours heureux qu'elle a passés dans cette province japonaise. "Quand je pense à mon enfance, je vois un lilas blanc planté au milieu d'une forêt sombre : c'est comme une jour-

née de printemps sans fin." Depuis mars 2011, "tout a tellement changé. L'agriculteur doit jeter sa production, la surface du sol doit être arrachée et dénuée de ses micro-organismes essentiels. Les enfants ne peuvent plus toucher à l'herbe du jardin et pour la plupart, ne pourront plus jamais rentrer chez eux car tout est contaminé." KUSANO Mie a alors été prise par un sentiment de culpabilité. "Je regrette et j'ai honte. Quand la centrale de Fukushima s'est installée, je n'ai rien dit. C'est pourquoi j'ai envie de contribuer à la réparation de notre terre."

En novembre 2011, le père de Mie est décédé. Et sa mère a eu besoin d'une intervention pour soigner son cancer du sein. "Je suis donc partie vivre avec elle. Ma famille avait cette fois beaucoup trop besoin de moi", précise-t-elle. A son arrivée, Mie s'est engagée alors dans une autre forme d'action. "Je voulais également aider ma famille à quitter Fukushima. Le gouvernement japonais a ordonné l'évacuation des résidents dans les zones de radiation qui dépassent les 20 millisieverts par an. Mais cela veut aussi dire que beaucoup de résidents vivent sous des seuils de radioactivité supérieurs tous les jours. Même s'il est inférieur à la norme définie, il existe. La plupart des personnes sont conscientes du risque qu'elles encourent mais elles sont aussi souvent dans l'impossibilité économique de quitter leur zone de résidence. Et puis cela rassure de rester dans un environnement familial même si dans le fond, l'endroit n'est plus très sûr", confie-t-elle. Mie a alors décidé de s'in-

vestir localement et rejoint HONDA Takafumi qui a fondé en juin 2012 le World network for saving children from radiation (Réseau mondial pour sauver les enfants des radiations). Cette association internationale a pour objectif de travailler pour la protection des enfants des dangers nucléaires et radioactifs. "Nous partageons nouvelles et informations concernant les effets de la radioactivité sur les enfants. Nous avons également participé à la création d'une clinique citoyenne à Fukushima. Nous espérons que cet endroit pourra donner des réponses aux questions des mères inquiètes et trouver des solutions aux maladies qui risquent de se développer dans les années à venir. Les enfants qui ont encouru les plus forts taux de radiations devront suivre un traitement de 24 jours, trois fois par an, pendant 10 ans."

Selon KUSANO Mie, "la peur de la contamination va s'ajouter aux soucis financiers que les jeunes familles rencontrent. Avoir un enfant représente également une lourde charge financière au Japon. Il faut que ce pays évolue dans sa manière de penser la vie, l'économie, la culture ou l'industrie." En mars dernier, la belle-sœur de KUSANO Mie a donné naissance à une petite fille. "Avec son mari, Yoshitaka, ils vivent à Shirakawa. Cela n'a pas été simple : durant toute sa grossesse, elle a eu peur de la contamination", raconte-t-elle. C'est donc peut-être pour conjurer le sort qu'ils ont appelé leur fille Nozomi. Un prénom qui signifie espoir en japonais. **J. F.**



Depuis son retour au Japon, elle mène le combat pour protéger les enfants de la contamination radioactive.

SPECTACLE **Kyôgen au Festival de l'imaginaire**

Forme de théâtre classique du Japon, le **kyôgen** présente l'exemple rarissime au monde d'être une forme théâtrale transmise depuis le XIV^e siècle jusqu'à nos jours, et cela sans aucune interruption. La longue histoire du **kyôgen** a ainsi permis d'aboutir à des techniques d'un



raffinement et d'une beauté extrêmes. Les pièces de **kyôgen** sont habituellement jouées entre deux pièces de **nô**, mais les représentations uniquement de **kyôgen** sont de nos jours courantes. Deux grandes écoles de **kyôgen**, Izumi et Okura, se distinguent par des variantes. La famille **SHIGEYAMA** est la plus illustre représentante de l'école Okura. Elle pratique le **kyôgen** depuis 400 ans. Elle a à sa tête **SHIGEYAMA Shime**. Le 8 juin à 20h et le 9 juin à 14h au Théâtre du Soleil, il présentera un programme de trois pièces avec ses fils **Ippei** et **Motohiko**.

Samedi 8 juin à 20h et dimanche 9 juin à 14h
Théâtre du Soleil - La Cartoucherie
Route du Champ de manœuvre 75012 Paris
Réservation : www.3emeacte.com/mcm/
Tarif : 27€ (réduit 15€).

LECTURE **Bonne pioche**

Si vous voulez passer un bon moment et oublier la morosité qui nous entoure, la lecture de l'ouvrage signé **OKUDA Hideo** est prescrite. Il ne faut d'ailleurs pas hésiter à en abuser, car les effets secondaires sont plaisants puisqu'il s'agit de rire et de sourire. On ne peut en effet pas résister au comportement loufoque de ce psychiatre dont les méthodes sont évidemment très étranges.

Les Remèdes du docteur Irabu, de **OKUDA Hideo**
trad. par Silvain Chupin, Wombat, 20€



CINÉ-CLUB **Les enfants loups débarquent à Vichy**

Après l'avant-première de **Nuclear Nation**, le film de **FUNAHASHI Atsushi**, que le réalisateur est venu présenter, nous vous invitons à découvrir ou redécouvrir **Les Enfants loups Ame & Yuki**, le 9 avril à 20 h 30, au Cinéma Etoile Palace. Ce long métrage signé **Hosoda Mamoru** marque un tournant dans la carrière du cinéaste, lui permettant de devenir l'égal d'un **MIYAZAKI Hayao**. **Claude Leblanc**, fondateur de **Zoom Japon**, interviendra après la projection afin de nous éclairer sur les grands thèmes abordés dans ce long métrage. **A ne pas manquer.**

Centre commercial des quatre chemins
35 rue Lucas, 03200 Vichy
www.rendezvousaveclejapon.fr

HUMEUR par KOGA Ritsuko

Sous les fleurs de cerisiers

Depuis mon enfance, je rêvais de passer un printemps sans avoir de soucis dûs au pollen. Comme le savent tous les amateurs du Japon, la saison des fleurs de cerisiers, **sakura**, est importante pour beaucoup de Japonais, dont je fais partie. Fouler ces pétales tapissant la rue ainsi que la vue du ciel découpé par des milliers de branches chargées de fleurs roses quasi blanches, m'emplissaient de joie. Mais, cette saison est aussi la saison du pollen de sapin qui fait souffrir beaucoup de Japonais, dont je fais partie. Ce pollen ne me provoquait pas seulement des éternuements ininterrompus. Il me bouchait le nez, provoquait de l'eczéma et me rendait les yeux rouges et gonflés qui me démangeaient tout le temps. Je passais ainsi tous les printemps en portant un masque et des lunettes de protection. Le printemps était alors devenu une saison insupportable et j'avais perdu le plaisir d'admirer les **sakura**. En arrivant en France pour la première fois il y a une vingtaine d'années, j'ai passé les mois de mars et d'avril sans me gratter les yeux ! Apparemment le pollen de sapin français ne m'a pas atteinte car je suis étrangère, c'était ma conclusion. J'ai pu enfin me réjouir de l'arrivée du printemps ! Depuis, les masques ont disparu de ma vie. D'ailleurs je n'en porte plus même quand je suis enrhumée car on m'a dit qu'en France si j'en portais, on me considérerait comme une paranoïaque. Je ne savais pas que les Français n'avaient pas l'idée de porter un masque pour protéger les autres contre les microbes que l'on pourrait disperser... En m'habituant à un monde sans masque, quelques années plus tard quand je suis retournée dans mon pays pour la première fois au printemps, j'ai été surprise de voir les douaniers portant tous un masque, j'ai eu l'impression d'atterrir sur une planète inconnue.

Cette année je recommence à éternuer depuis quelques semaines. Apparemment mon allergie au pollen revient. Cela voudrait-il dire que je ne suis plus étrangère aux yeux du pollen français ?



江戸っ子

Restaurant **EDOKKO**

Au comptoir tournant, nos sushis et makis défilent devant vous !

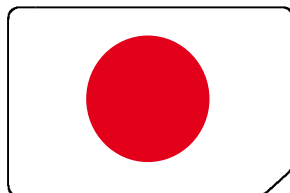
Ouvert tous les jours jusqu'à minuit



27 Boulevard des Italiens
75002 Paris
M° Opéra
Tél: 01 40 07 11 81
Fax: 01 40 07 11 90

Lycamobile
Appelez le monde pour moins cher

Appelez au Japon depuis votre mobile



8 cts
/min⁽¹⁾

vers les fixes

15 cts
/min⁽¹⁾

vers les mobiles

Coût de connexion : 15cts



www.lycamobile.fr

01 77 72 23 22

(1) Offre et tarifs valables jusqu'au 31/03/2013 pour tout appel depuis la France Métropolitaine vers la destination correspondante, avec un coût de connexion de 0,15€. Appels internationaux facturés à la minute. Applicable aux détenteurs d'un numéro français Lycamobile. Visitez www.lycamobile.fr pour connaître nos offres et le détail des tarifs vers l'international. Lycamobile SARL au capital social de 7.500€ - 47, boulevard de Courcelles 75008 Paris - RCS Paris 528 332 505



シャパンエキスポ
Japan Expo

14^e IMPACT

LE FESTIVAL DES LOISIRS JAPONAIS

4 ▶ 7 JUILLET 2013

**PARC DES EXPOSITIONS DE
PARIS-NORD VILLEPINTE**

www.japan-expo.com



JAPAN AIRLINES



SEFA

Mes petits plats faciles

by Hana

UN VOYAGE GUSTATIF INITIATIQUE, À TRAVERS 17 RECETTES DE CUISINE,
QUI NE DONNE QU'UNE SEULE ENVIE : MANGER !!

L'HUMOUR D'UN "SWITCH GIRL" PARFAITEMENT MÊLÉ À L'EXPERTISE
CULINAIRE QUE PEUT APPORTER "LE GOURMET SOLITAIRE".

PAR LE SCÉNARISTE DU
"GOURMET SOLITAIRE" !!



komikku
コミック出版
ÉDITIONS

DISPONIBLE EN LIBRAIRIE

© 2011 MASAYUKI KUSUMI
© 2011 ETSUKO MIZUSAWA (AKITA PUBLISHING)

MANGA Katsumata en mode immersion

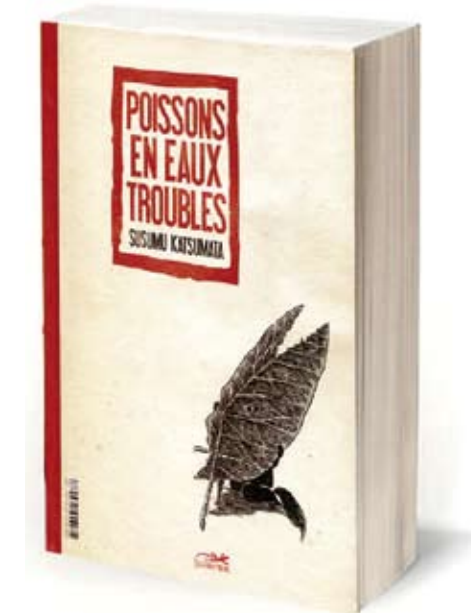
Dans ce magnifique recueil publié par Le Lézard noir, on retrouve tout le talent de ce fin observateur de la société japonaise.

On sait finalement peu de choses de KATSUMATA Susumu en France. Cet auteur de manga traduit une première fois chez Cornélius [*Neige rouge*, 2008] est pourtant un des auteurs les plus intéressants de sa génération. Aussi peut-on se féliciter de l'édition du recueil *Poissons en eaux troubles* chez Le Lézard noir. Grâce à la pugnacité de son directeur Stéphane Duval et à la qualité de la traduction de Miyako Slocombe, le lecteur francophone peut découvrir tout le talent de ce mangaka qui est décédé en 2007 après avoir consacré une grande partie de son existence à observer ses contemporains et à en rapporter le quotidien.

Il appartient à la génération des auteurs *Garô* du nom de ce mensuel apparu en 1964 qui a joué un rôle considérable dans l'histoire du manga. Dans le recueil édité par Le Lézard noir, on trouve d'ailleurs plusieurs récits publiés initialement dans le magazine où KATSUMATA a fait ses débuts en 1966. Natif du nord-est de l'archipel, il a vécu une partie de son enfance dans la campagne, dans cette partie du pays que l'on considère comme la moins développée. Dans un texte paru en 1991, il expliquait combien il avait été heureux de découvrir dans les colonnes de *Garô* la saga de SHIRATO Sanpei, *Kamui-den*, dans laquelle le jeune héros Shô-suke réussissait à s'imposer alors qu'il était lui-même originaire de cette région. C'est ce qui a amené le jeune KATSUMATA à soumettre ses travaux au mensuel. Sélectionné, le patron de *Garô*, NAGAI Katsuichi lui demande de dessiner des mangas en quatre cases (*yonkoma*

■ RÉFÉRENCE

POISSONS EN EAUX TROUBLES de KATSUMATA Susumu, trad. de Miyako Slocombe, Le Lézard noir, 22€. www.lezardnoir.com



manga) qui décrivent de façon humoristique l'actualité du moment au niveau politique ou culturel. Fin observateur de ses contemporains, KATSUMATA Susumu livre dans ces histoires, qui rappellent les strips des journaux américains, des épisodes assez croustillants des mœurs de l'époque. Chaque mois, il propose des instantanés amusants du monde qui l'entoure. Les lecteurs apprécient, mais le mangaka aimerait aller plus loin et se lancer dans des récits plus ambitieux. Il voudrait notamment aborder les souvenirs de son enfance dans le nord-est, dans cette région du Tōhoku à l'égard de laquelle il entretient des sentiments complexes. En octobre 1969 dans le numéro spécial qui lui est consacré, il publie *Monsieur Kappa* présent dans *Poissons en eaux troubles*. Il y aborde le sujet du *kappa*. Espiègle et toujours prêt à faire de mauvaises blagues, ce personnage de la taille d'un enfant, avec des mains et des pieds palmés, une bouche en forme de bec et une légère dépres-

sion au-dessus du crâne remplie d'eau tire tous ses pouvoirs de cette particularité physique. Autour de la ville de Tōno, de nombreuses légendes courent sur lui. KATSUMATA, à l'instar du folkloriste YANAGITA Kunio qui les a popularisées au début du XX^{ème} siècle, se les approprie pour leur redonner vie et attirer l'attention des lecteurs vers cette partie du Japon souvent mal considérée. Il met aussi en scène des *tanuki*, animaux qui ont le pouvoir de se métamorphoser comme dans *Le Sutra du moine Ryōzen* publié en novembre 1970 dans *Garô*. *Kappa* et *tanuki* font encore partie du quotidien des habitants du Tōhoku alors que le Japon vient de devenir la seconde puissance économique mondiale. Même si le bon sens rural peut parfois triompher et si les habitants n'ont pas l'air malheureux, KATSUMATA semble regretter l'enracinement dans une tradition qui n'a plus lieu d'être et qui conduit cette population à rester en bas de l'échelle. Il convient de rappeler que KATSUMATA était un grand admirateur de SHIRATO Sanpei qui appelait dans *Kamui-den* à l'éveil des consciences grâce à l'instruction. L'auteur de *Poissons en eaux troubles* est conscient des difficultés pour y parvenir. Dans *Une Vie de tanuki*, il écrit : "À l'époque où Bun qui avait terminé ses études, allait partir travailler à Tōkyō, le village avait changé petit à petit. Sur 17 maisons, 3 s'étaient équipées d'une télévision". Pas étonnant que ses personnages se retrouvent à travailler en usine ou comme sous-traitant dans l'industrie nucléaire. C'est ce qu'il décrit avec simplicité mais avec force dans *Les Invisibles du nucléaire* et *Devil Fish (La Pieuvre)* que l'on trouve en ouverture du recueil. Les deux courts récits publiés en 1984 ont évidemment pris une nouvelle résonance après l'accident de la centrale de Fukushima Dai-ichi, car ils rappellent que les grandes entreprises n'ont jamais hésité à sacrifier des hommes sur l'autel de la rentabilité. De quoi révolter un KATSUMATA qui a toujours l'humain au cœur de son œuvre.

GABRIEL BERNARD

La maison-ballon de
LA FAMILLE HIPPO

Vivez l'aventure rocambolesque d'une famille touchante et astucieuse, grâce à des illustrations vertigineuses !

Le nouveau chef-d'œuvre de Yukio ABE !
カハシキとアドバルーン

EN LIBRAIRIE LE 11 AVRIL

Album illustré - À partir de 6 ans

© Yukio ABE 2010 - BUNKEIDO Co., Ltd.

nobi-nobi.fr

RENCONTRE **Takahashi, l'homme lucide**

A l'occasion de la sortie de *Sayonara Gangsters* en France, l'écrivain nous a livré son regard tranché sur le monde qui l'entoure.

TAKAHASHI Gen'ichirô est un des écrivains les plus importants des trente dernières années et un des pionniers du roman post-moderne au Japon. De la fiction aux essais, de la critique littéraire aux articles sur le sport, en passant par le commentaire politique, l'auteur de 62 ans possède à la fois une position morale à toute épreuve et une extraordinaire imagination qui pousse le lecteur à abandonner toute rationalité pour se plonger dans les univers qu'il crée. Sa vie est tout aussi picaresque que celles qu'il présente dans ses histoires. Son engagement politique lorsqu'il était étudiant l'a conduit en prison et cette expérience derrière les barreaux l'a empêché pendant des années de s'exprimer avec des mots.

GIANNI SIMONE

Quand avez-vous choisi de devenir écrivain ?

TAKAHASHI Gen'ichirô : J'étais encore lycéen. Mais ma vie a emprunté de nombreux détours avant que je me décide vraiment à me lancer. J'appartiens à la génération 1968 et j'ai participé activement aux manifestations étudiantes. C'est en 1969 que le mouvement a atteint son apogée, l'année de mon entrée à la fac. Après mon arrestation et mon exclusion de l'établissement, j'ai travaillé comme terrassier pendant une dizaine d'années. Vous voyez toutes les routes du coin, j'ai trimé dessus (*rires*). Quand j'ai passé le cap de la trentaine, je me suis souvenu de mon vieux rêve.

Votre implication dans le mouvement étudiant a commencé avant votre entrée à l'université ?

T. G. : Oui. Le mouvement radical a même touché mon lycée à Ôsaka. Nous étions opposés à la guerre au Vietnam et nous partagions les mêmes idéaux ré-

volutionnaires qu'en Europe ou en Amérique. Mais il y avait aussi quelques sujets spécifiques au Japon comme le traité de sécurité nippo-américain et l'occupation américaine d'Okinawa qui nous mobilisaient. Mais au fond, je pense qu'au-delà de ces questions nous exprimions une colère profonde. Nous étions très déçus par la société et le système éducatif. Nous avions atteint un point où nous devions entreprendre quelque chose.

Dans les années 1950 et 1960, les Japonais descendaient souvent dans les rues pour manifester. Une décennie plus tard, cela s'est brutalement arrêté. Comment expliquez-vous ce phénomène ?

T. G. : Le mouvement étudiant a provoqué une grande déception. Cela a entraîné la naissance de la Fraction armée rouge qui a mené une série d'attaques terroristes et a creusé un fossé entre l'opinion et la gauche. Dans le même temps, les conditions de vie au Japon se sont nettement améliorées. Et comme vous le savez, un peuple bien nourri cesse de se plaindre.

Vous avez été arrêté lors de manifestations. Combien de temps avez-vous passé en prison.

T. G. : J'ai été interpellé trois fois. La première arrestation m'a valu trois semaines de prison, la seconde une semaine. La troisième fois, ils m'ont gardé dix mois.

Est-ce à ce moment-là que vous avez commencé à souffrir d'aphasie ?

T. G. : Oui. Vous devez savoir que l'on ne pouvait recevoir la visite que d'une seule personne par jour et qu'elle ne pouvait rester que cinq minutes. Nous n'avions aucune intimité. Un garde était toujours présent. Dans ces conditions, j'ai fini par perdre ma capacité à parler même lorsque ma petite amie venait me rendre visite. Cela me prenait de plus en plus de temps pour pouvoir formuler ma pensée sous la

forme de mots. Même après ma sortie de prison, j'ai eu du mal à retrouver l'usage de la parole dans la vie quotidienne. Cette expérience a laissé une blessure psychologique qui n'a toujours pas guéri à ce jour. Je me suis alors dit que ce que je ne pouvais pas m'exprimer oralement, je pourrais le faire par écrit. D'une certaine façon, ce que j'ai vécu est une bénédiction cachée.

Peut-on dire que votre style d'écriture a été affecté par cette expérience ?

T. G. : Complètement.

Est-il vrai que *Sayonara Gangsters* est en partie autobiographique ?

T. G. : Vous pouvez sans doute trouver des éléments de ma vie, mais tout est raconté de façon détournée. Cela s'explique par les difficultés que j'avais encore à m'exprimer. En d'autres termes, il fallait que je trouve un moyen de raconter ce qui ne venait pas naturellement. C'est ce qui explique ce style particulier. En fin de compte, tous les éléments autobiographiques sont camouflés ou rendus invisibles par la manière dont je raconte les choses.

Quand les critiques en parlent, ils utilisent souvent des termes comme post-moderne, méta-roman ou méta-fiction. Qu'en pensez-vous ?

T. G. : Je crois que si j'étais critique, je dirais la même chose. Il est vrai que j'ai été influencé par bon nombre d'écrivains post-modernes. Cela dit, je tiens à ajouter que je les ai toujours appréciés en tant qu'écrivains sans avoir en tête l'idée d'écrire une méta-fiction ou quelque chose de ce genre. Par ailleurs, le post-modernisme n'est pas une chose aisée à expliquer. Mon écrivain préféré est Italo Calvino. La plupart de ses œuvres peuvent être classées comme des méta-fictions, mais il s'est intéressé à tellement de styles et son œuvre a tellement de facettes qu'il est difficile de le ▶

La cave 27

Le plus petit bar à tapas (izakaya) hispano-japonais de Paris
recommandé par www.wineterroirs.com

Happy hours de 18h à 20h.

le lundi : rencontre avec la culture équestre.
le mardi : chansons japonaises des années 60-80.
le mercredi : chansons françaises des années 60-80.
le jeudi : ambiance arabo-andalouse.
le vendredi : soirée sevillanas.
le samedi : ambiance flamenco
le dimanche : instruments à vent

Ouvert tous les jours de 17h à 24h.

27 rue Lamarck 75018 Paris

Montmartrobus : Arrêt Lamarck-Mont Cenis
Contact : takemoto@clubanfaa.com
06 10 45 89 77 Takemoto www.clubanfaa.com

LA DERNIÈRE GOUTTE DE SAKÉ

Chroniques contemporaines du Japon
d'aujourd'hui et de maintenant



Un livre d'Etienne Barral

"Des petits morceaux de vie, des détails, des humeurs, des sons et des ambiances qui font que le Japon est reconnaissable entre tous, malgré sa propension à s'enticher de tout et de son contraire."

En vente
dans toutes les
librairies, 13€.
Ou par correspondance
en envoyant un chèque
de 16€ à l'ordre des
Editions Ilyfunet,
12 rue de Nancy 75010 Paris.



► qualifier d'écrivain post-moderniste.

Et vous, comment vous définiriez-vous en tant qu'écrivain ?

T. G. : J'aimerais tellement écrire comme Calvino. J'apprécie en particulier ses *Leçons américaines* où il compare la légèreté et la lourdeur, et où il explique que son travail a été un long processus de soustraction visant à rendre ses histoires et sa langue plus légères. Dans mes livres, j'ai le même objectif. Mais c'est au lecteur de décider si j'ai ou non réussi (rires). En dehors de cela, j'ai toujours aimé la poésie moderne japonaise et je pense que mes racines créatives plongent davantage dans la poésie que le roman.

Dans le passé, le modernisme n'était guère populaire, n'est-ce pas ?

T. G. : En effet. La tradition littéraire japonaise a été représentée par le roman du moi et le naturalisme d'un côté, songez à NATSUME Sôseki, et de l'autre, par le roman politique. Dans les deux cas, le contenu a toujours compté davantage que la forme et le style. Aussi, de ce point de vue, le modernisme était plutôt léger au niveau du contenu et éloigné de la réalité. Dès lors, il était peu pris au sérieux. Aujourd'hui, les choses ont peu évolué.

Sayonara Gangsters, votre premier roman, est paru en 1982. Pensez-vous qu'il soit actuellement plus difficile d'être écrivain qu'il y a 30 ans ?

T. G. : Cela dépend. Quand mon premier roman est sorti, il existait une distinction rigide entre la littérature, les mangas ou encore le cinéma. Si vous étiez romancier, vous deviez vous comporter d'une certaine manière. Il y avait aussi des obstacles technologiques et des limitations budgétaires. Un jour, j'ai demandé à mon éditeur d'inclure un disque flexible dans mon livre, car je souhaitais présenter le dernier chapitre sous cette forme. Il m'a répondu que c'était trop cher. En 1984, mon second roman *Over the Rainbow* contenait des photos et quelques innovations typographiques. On peut donc dire que les écrivains ont gagné une plus

grande liberté sur le plan créatif. Avec l'avènement d'Internet, du téléphone portable et du livre électronique, il devient plus difficile de définir ce qu'est un roman. Dans le même temps, il y a tellement de gens qui écrivent maintenant qu'une première œuvre réussie ne garantit pas une carrière pleine de succès. Les éditeurs sont aussi devenus impatient. Ils n'ont pas le temps ni la patience de cultiver de nouveaux talents. La concurrence est tellement forte qu'au premier flop, ils vous laissent tomber pour un autre.

Du point de vue du style, lire vos livres, c'est comme emprunter des montagnes russes dans la mesure où vous aimez jouer avec la langue. Vous faites aussi de nombreuses références à l'histoire du Japon ou encore à sa culture populaire. Estimez-vous que vos romans sont difficiles à traduire ?

T. G. : En tant qu'écrivain, je dois accepter l'idée qu'une traduction est une approximation. Un traducteur peut coller plus ou moins au texte original, mais ce ne sera jamais la même chose. En d'autres termes,

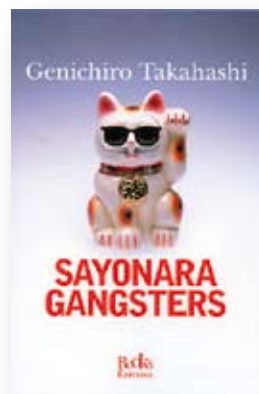
une traduction n'est pas une copie, mais bien une œuvre originale. C'est à la fois similaire et différent, et j'aime bien ça. Les traducteurs disent souvent que mes livres sont difficiles, mais je leur donne carte blanche. Tant qu'ils parviennent à transmettre le message originel, ils ont toute latitude pour jouer avec la langue comme je le fais.

Que pensez-vous de la position de la littérature japonaise dans le monde ?

T. G. : La littérature japonaise est particulière voire étrange. Tout d'abord, à la différence d'autres pays, le Japon a atteint le niveau post-industriel en un temps record. Nous n'avons aucune nouvelle frontière à explorer. Notre société semble avoir atteint ses limites et ce sentiment de crise - ce que j'appelle la fin du capitalisme - est présent dans bon nombre de romans. On peut aussi dire que les écrivains japonais sont un peu plus dingues que ceux des autres pays (rires). Ils semblent ne connaître aucune limite. Ils sont toujours en train d'expérimenter et de repousser les limites. En

CRITIQUE

Bien que TAKAHASHI Gen'ichirô affirme que la traduction "est une approximation", on peut regretter que l'éditeur français de *Sayonara Gangsters* ait choisi de publier cet auteur à partir de l'édition anglaise. Cela est d'autant plus regrettable que Books Editions est une filiale du magazine *Books* spécialisé dans la traduction d'articles de la presse étrangère. On a l'impression de faire un grand bond en arrière du temps où, faute de traducteurs de japonais, les maisons d'édition françaises se tournaient vers les traductions en anglais pour diffuser la littérature nipponne. Sachant que l'auteur s'est amusé avec la langue pour écrire ce premier roman, il est vraiment dommage d'avoir créé une nouvelle "approximation" en ne



faisant pas appel à un traducteur du japonais pour sa parution en France.

En dépit de ce point noir, ce roman est une œuvre remarquable par sa construction narrative et par la capacité de l'auteur à nous transporter dans des univers étonnants entre réel et science-fiction. C'est un 1 Q84 délirant écrit un quart de siècle avant le best-seller de MURAKAMI Haruki. On y trouve également des éléments qui ont pu inspirer un mangaka comme MASE Motorô dans *Ikigami, préavis de mort* (éd. Kaze). Bref, une œuvre de fiction au sens noble du terme que TAKAHASHI mène d'une main de maître.

ODAIRA NAMIHEI

Sayonara Gangsters, de TAKAHASHI Gen'ichirô, trad. de l'anglais par Jean-François Chaux, Books Editions, 18€.

Fraîchement Tofu,
Quotidiennement Tofu,
Délicieusement
Tofu!

Tofu frais
sous vide de 5
consistances
différentes

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
La recette traditionnelle japonaise	Tofu en dessert	Tofu en salade	Soupe de légumes au Tofu	Curry au Tofu	Légumes sautés et Tofu	Tofu du jour
2 paquets extra moelleux	Extra moelleux	Moelleux	Semi ferme	Ferme	Extra ferme	

House Foods

comparaison, les écrivains occidentaux sont plus conservateurs.

Est-ce que votre écriture a été influencée par les événements du 11 mars ?

T. G. : Totalelement. Pendant des années, j'ai évité d'aborder des sujets politiques ou sociaux dans mes livres. En avril 2011, le quotidien *Asahi Shimbun* m'a demandé d'écrire un texte sur ce qui venait de se passer. J'ai estimé que c'était une chance pour moi d'exprimer mes idées sur la question. A ce moment-là, beaucoup de gens semblaient décidés à attendre et à réfléchir avant d'émettre une opinion. Pour ma part, il me paraissait urgent de parler rapidement au risque d'être maladroit et d'être critiqué. Depuis deux ans, je n'ai donc pas cessé d'écrire. Cela ne s'est pas fait sans stress et je suis épuisé. J'ai aussi compris que je n'étais pas vraiment fait pour écrire ce genre de choses.

D'après vous, quelle doit être la priorité du Japon ?

T. G. : Cela fait à peine deux ans que les événements du 11 mars se sont déroulés et les gens semblent déjà oublier. Juste après la catastrophe, il est apparu de façon évidente que le nucléaire était une énergie dangereuse et que tout le système était fondé sur une alliance pourrie entre le gouvernement et Tepco, la société en charge de la centrale de Fukushima Dai-ichi. Pour la première fois depuis 40 ans, les gens se sont exprimés au moyen de grandes manifestations dans les rues. En d'autres termes, les Japonais semblaient prêts à changer pour de bon. Et puis, il y a eu les élections de décembre dernier qui ont vu la victoire écrasante du Parti libéral-démocrate, le principal responsable du désastre. Aujourd'hui, on parle de redémarrer les centrales. Je pouvais m'attendre à cette victoire, mais j'ai été vraiment surpris par le conservatisme des Japonais et leur rejet du changement. C'est comme si rien ne s'était passé depuis deux ans.

La littérature est-elle en mesure de changer la société ?

T. G. : Ce n'est pas une question évidente à laquelle répondre. En tant qu'instruments de propagande, je ne pense pas que les livres soient en mesure de bou-

lever les choses. Néanmoins l'écrivain a les moyens d'exprimer ce que les gens ressentent, mais ne parvient pas à le rendre avec des mots. Il peut également montrer qu'il existe d'autres styles de vie possibles. En ce sens, une œuvre de fiction peut devenir quelque chose de très politique.

Pensez-vous que les écrivains actuels en font assez de ce point de vue ?

T. G. : C'est quelque chose de générationnel. Des écrivains plus anciens comme Ôe Kenzaburô appartiennent à une génération qui s'est engagée politiquement. Ils ont toujours réussi à exprimer leurs idées de façon claire et nette. D'un autre côté, vous avez des auteurs quadragénaires ou quinquagénaires qui ont fait l'expérience de l'échec du mouvement étudiant des années 1960. Ils se sont tenus éloignés de tous les sujets politiques. Les plus jeunes, en revanche, ceux qui ont aujourd'hui 20 ou 30 ans ont grandi dans une situation fort différente, dans une société où il est plus difficile de trouver un bon boulot et où les jeunes nourrissent de nombreux doutes à l'égard de l'avenir. Je pense que ces auteurs sont plus en colère que les autres. Ils expriment leurs inquiétudes dans leurs écrits.

La traduction française de *Sayonara Gangsters* vient de paraître en France et on annonce la publication d'un autre de vos romans à l'automne...

T. G. : Vous êtes bien informé. Il s'agit de *Koisuru genpatsu* [Nucléaire mon amour]*, l'histoire d'un réalisateur de film porno qui décide de faire un film X à but humanitaire afin de venir en aide aux sinistrés du séisme du 11 mars 2011. Je m'étais lancé dans l'écriture de ce roman juste après les attentats du 11 septembre 2001 aux Etats-Unis, car je voulais écrire autour de ce thème. Comme je ne parvenais pas à aborder la question comme je le souhaitais, c'est-à-dire d'une façon plus légère, j'ai mis de côté ce roman. Les événements du 11 mars 2011 m'ont donné l'occasion de le reprendre et de lui donner une nouvelle vie. Si on le compare à *Sayonara Gangsters*, le style est plus grotesque, mais il contient aussi des éléments autobiographiques puisque

j'ai moi-même réalisé trois films érotiques par le passé. C'était en 1996. A l'époque, je m'étais rendu sur le tournage d'un film X pour les besoins d'un article. Le réalisateur, qui était l'un de mes amis, m'a proposé de le diriger plutôt que d'être un simple spectateur. C'est ce que j'ai fait avant d'en réaliser deux autres par la suite, même si cette expérience a été pour le moins embarrassante (*rires*). Cela dit, le cinéma japonais a en la matière une longue et riche tradition. Bon nombre de ces films réalisés dans les années 1980 et 1990 possèdent d'indéniables qualités artistiques.

Entre 1990 et 1997, vous avez cessé d'écrire des romans...

T. G. : En effet. J'ai connu un passage à vide ou plus exactement j'étais las d'écrire des romans, en particulier le genre post-moderne qui avait marqué mon œuvre au cours de la décennie précédente. J'avais l'impression croissante de perdre mon temps. J'ai donc décidé de faire une pause. Celle-ci a duré sept ans, une période au cours de laquelle j'ai passé le plus clair de mon temps sur les champs de courses (*rires*).

J'avais entendu parler de votre passion pour les courses de chevaux. Est-ce vraiment si intéressant que cela ?

T. G. : Oui à condition d'aimer les paris. C'est d'ailleurs cet aspect des choses qui m'a conduit vers les champs de courses. Puis peu à peu, je me suis intéressé à la culture de l'élevage des chevaux qui est apparue en Angleterre, notamment à la façon dont l'éleveur, comme s'il était Dieu, contrôle la lignée d'un cheval en vue de produire un pur-sang. C'est quelque chose que seul un aristocrate disposant de temps et d'argent peut entreprendre et réaliser. C'est un univers fascinant dont il est très difficile de se détacher à partir du moment où il a commencé à capter votre attention. Par chance, j'ai réussi à m'en extraire. Après tout, pour un écrivain, la vie est un pari.

PROPOS RECUEILLIS PAR G. S.

* Le roman paraîtra également chez Books Editions.

Restaurant laï-laï ken

来々軒



- Toutes sortes de ramen 6,50€~10€
- Yakisoba 8€~10€
- Gyoza, etc.

12h-14h45 / 18h-22h (7/7j)

7 rue Ste-Anne 75001 Paris - Tél : 01 40 15 96 90

mon panier d'Asie

TOUTE L'ASIE AU QUOTIDIEN

ÉPICERIE FINE, TRAITEUR

PRODUITS JAPONAIS, CHINOIS, CORÉENS, THAÏLANDAIS ET VIETNAMIENS...

Gagnez des bons de réduction !

10% 20% 30% 10€ 20€ 50€

valables jusqu'au 31/12/2013

Nous vous accueillons au : 5 avenue de l'Opéra, 75001 Paris - Métro Pyramides - Lun.-sam. 11h-20h30 / Dim. 12h-20h

Tél. 01 42 96 80 80
www.monpanierdasie.com



TÉMOIGNAGE **Le train, c'est la vie !**

Dans ce manga inspiré de faits réels, YOSHIMOTO Kôji rappelle l'importance du chemin de fer dans le quotidien des Japonais.

Faut-il rappeler les événements tragiques du 11 mars 2011 avec ces centaines de milliers de bâtiments détruits et ces dizaines de milliers de personnes décédées après le passage du tsunami meurtrier ? Nous avons tous encore en mémoire les images de destruction et de chaos. En Europe, on a beaucoup insisté sur la détresse des habitants qui avaient tout perdu. Dans les jours qui ont suivi la catastrophe, on a montré les montagnes de gravats que la mer avait laissées derrière elle. Tandis que l'on s'intéressait à la centrale du Fukushima Dai-ichi qui semblait échapper à tout contrôle, dans les régions les plus touchées par le tsunami, certains avaient déjà retroussé leurs manches. C'est le cas notamment des employés de la compagnie de chemins de fer Sanriku Tetsudô (Santetsu). Cette dernière exploite deux lignes - Kita-riasu et Minami-riasu - qui ont été grandement endommagées à la suite du tremblement de terre et du tsunami. La plupart des ouvrages d'art situés en bordure de mer ont été détruits et les voies ont souvent subi de graves dommages. Ce n'est pas la première fois que la région était victime des caprices de la nature. Le 3 mars 1933, une secousse de 8,1 sur l'échelle de Richter avait engendré une vague dévastatrice. Sur les photos de l'époque, on peut voir des bateaux sur des maisons, des wagons éventrés et une population hagarde errant au milieu des décombres. Dans son numéro du 17 mars 1933, le magazine *Asahi Graph* montrait également des hommes au travail pour rétablir une voie de chemin de fer et tenter de réparer un pont endommagé par le tsunami. Quatre-vingt huit ans plus tard, les images sont les mêmes et ce sont celles que l'on retrouve dans les premières pages de *Santetsu 11 mars 2011 - Après le cataclysme* que les éditions Glénat ont eu la riche idée de faire paraître en France. En effet, grâce à ce manga, le lecteur

français a accès à une information dont il a été privé par les médias de l'hexagone obsédés par Fukushima et le désir de sensationnel. En effet, de la même façon que les Japonais de 1933 avaient cherché rapidement à remettre sur pied leur



réseau de chemin de fer, ceux de 2011 ont manifesté la même envie de voir à nouveau les trains circuler dans leur région dévastée. Pour les sinistrés, la remise en service du train s'est imposée comme une priorité au même titre que le relogement dans la mesure où le réseau routier peu développé dans la région a été en grande partie paralysé. Dans son manga, YOSHIMOTO Kôji insiste sur le mauvais état des routes et sur le fait que les rails étaient pour les survivants le chemin le plus pratique lorsqu'ils voulaient se déplacer. Aussi

lorsque Sanriku Tetsudô a rouvert, le 16 mars, soit cinq jours après la catastrophe, une partie de la ligne Kirariasu entre Kuji et Rikichû Noda - 11,1 km sur les 71 km que compte la ligne -, l'émotion a été grande. *"Cela m'a autant bouleversé que le retour des premiers tramways à Hiroshima trois jours après le bombardement atomique de la ville"*, rappelait en 2012 HARA Takeshi, professeur à l'université Meiji Gakuin à Tôkyô, dans un ouvrage consacré aux trains et aux séismes. Cette histoire est également présente dans le manga. L'émotion a été d'autant plus forte que la compagnie Santetsu est une toute petite entreprise qui fait figure de naine face à la compagnie JR, l'ancienne entreprise publique, qui a aussi subi de graves dommages lors du tsunami, mais qui a montré moins d'empressement à remettre en état ses lignes. On comprend pourquoi YOSHIMOTO Kôji a choisi de rendre hommage à ces hommes qui ont tout fait pour ramener l'espoir le plus rapidement possible dans leur région dévastée. Les autorités militaient plutôt pour la mise en circulation de bus, mais comme le rappelle l'un des protagonistes de l'histoire, *"en prenant Hokkaidô comme exemple, lorsqu'une région remplace le chemin de fer par le bus, elle finit toujours par perdre sa vivacité"*. En d'autres termes, le train, c'est la vie. C'est d'autant plus vrai dans une région où la population est âgée comme dans le nord-est de l'archipel. La régularité du transport ferroviaire rassure des personnes âgées qui ont aussi bien du mal à supporter l'inconfort des abris-bus lorsqu'il y en a. Tout militait donc en faveur du train. Aujourd'hui, l'ensemble du réseau n'a pas été rétabli, mais il devrait l'être d'ici le printemps 2014. Pour le grand soulagement des habitants de la région.

G. B.

■ RÉFÉRENCES

SANTETSU 11 MARS 2011 - APRÈS LE CATACLYSME, de YOSHIMOTO Kôji, trad. par Satoko Fujimoto et Anthony Prezman, Glénat, 9,15€.

Soleil Levant!
Festival sur la culture japonaise à Angers (V)

Le festival Soleil Levant! vous invite à découvrir le Japon et sa culture traditionnelle et moderne, au travers de nombreuses animations, conférences et expositions.

Au programme :
Dessin Manga - Projection d'animés
Calligraphie - Kamishibai
Cosplay - Jeux vidéos
Et bien d'autres activités !

Samedi 13 et dimanche 14 Avril 2013
Salons Curmonsky & Espace Welcome
5 et 6 Place Maurice Salliant - 49100 Angers

Tsunagari Taiko Center

TAMBOUR & DANSE JAPONAISE

Cours, stages, démos et concerts
www.taiko-france.fr

09 81 63 08 93

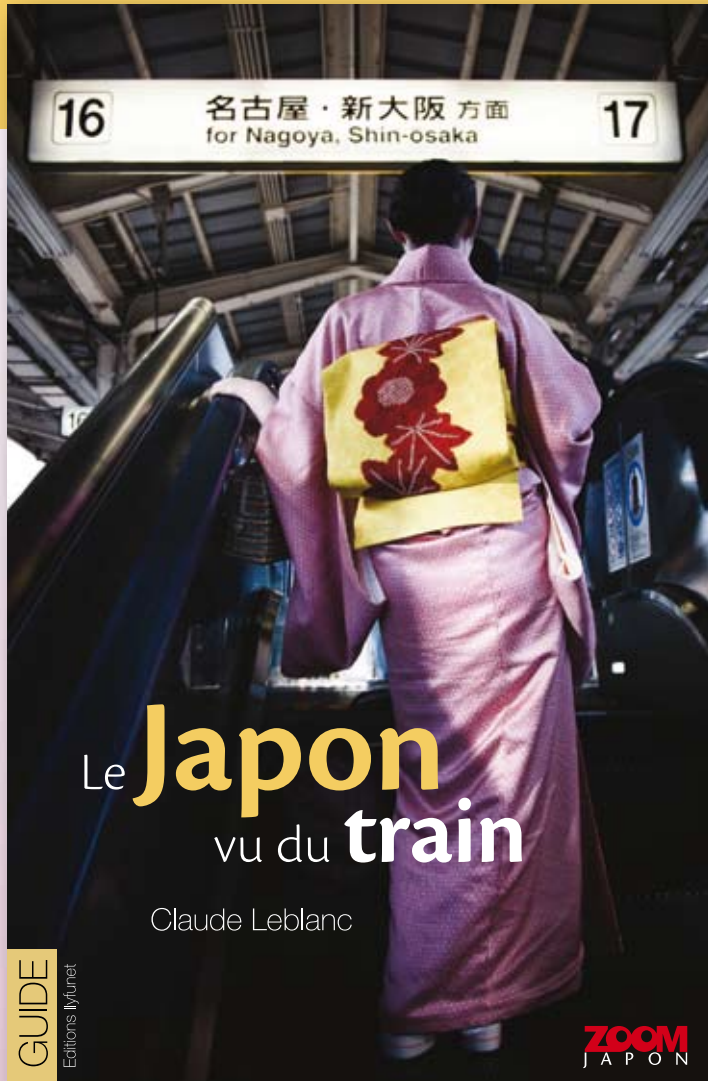
LAQUES CÉRAMIQUES SUISEKI UKIYOÉ SUMIÉ BRONZES TEXTILES

FRANÇOIS INVENTIS PAULTRE Nous exposons à Paris aux salons d'antiquité :

BATIGNOLLES du 29 Mars au 7 Avril stand 152
BASTILLE du 8 au 20 Mai stand 181
SAINT SULPICE du 13 au 23 Juin stand 305

Pour le salon Bastille, demandez-nous votre invitation gratuite à l'adresse : inventisfp@yahoo.fr
ou par téléphone au **06 07 08 38 90**

Le Japon vu du train



"La bible ferroviaire dans l'archipel",

La Vie du Rail

"Un ouvrage original, passionnant et pratique.

L'auteur entraîne le lecteur sur des sentiers négligés de la culture du rail au Japon",

Le Monde

Un carnet de rails pour parcourir le Japon en dehors des sentiers battus et découvrir son histoire, son cinéma, sa littérature.

40 itinéraires accompagnés de textes enrichis de vignettes bien appétissantes.



"Une véritable mine pour tous ceux qui rêvent d'explorer le Japon sans stress et au plus près des autochtones",

Télérama

304 pages. 18 €.

En vente dans toutes les librairies et sur amazon.fr

THÉÂTRE **Drôle de drame**

Avec *Le Journal d'une machine*, SUZUKI Matsuo a fait la démonstration de son talent. Il présente sa pièce du 25 au 27 avril.

J'ai voulu décrire une bataille nommée Amour. Un combat qui ne repose pas simplement sur la violence, mais où les personnages luttent physiquement et psychologiquement. Cette bataille qui se déroule dans une petite fabrique, s'intensifie sans que le monde extérieur le sache. Mais les étincelles de cette bataille finiront par se propager dans tout le quartier. Comme si du gaz qui se serait lentement accumulé dans une maison avait soudain explosé, créant non pas un big bang mais un nouvel univers miniature."

C'est en ces termes que SUZUKI Matsuo évoque *Le Journal d'une machine*, sa pièce de théâtre qu'il a créée en 1996 et qui, près de vingt ans plus tard, continue de connaître un franc succès dans l'archipel. On ne peut donc que se féliciter de sa présentation en France grâce aux efforts de la Maison de la culture du Japon à Paris. Satirique, souvent grotesque, *Le Journal d'une machine* dépeint la complexité des liens d'amour et de haine qui unissent quatre personnages : un directeur d'usine castré, sa femme qu'il bat régulièrement, son frère enchaîné pour un viol, une fétichiste des machines. C'est un microcosme familial au bord du chaos que nous montre l'auteur et le metteur en scène, tournant en dérision la violence et les discriminations propres à la société japonaise.

Considéré comme l'un des meilleurs dramaturges du moment, SUZUKI Matsuo est un touche-à-tout qui sait transformer ses propres expériences en des œuvres fortes en émotion. *Le Journal d'une machine* en est une illustration. Récemment il rappelait que la pièce est née un été alors qu'il s'était isolé dans le quartier de Sasazuka, à Tôkyô, pour écrire un scénario à la demande du directeur de la compagnie. Installé dans un petit appartement en quête d'une inspiration qui ne venait pas, il a fini par sortir au milieu de la nuit pour se procurer des cigarettes. Alors qu'il s'approchait d'un distributeur de tabac, il a



Un petit monde clos, inquiétant et extravagant, au bord de l'explosion.

aperçu au loin la silhouette d'un homme agité qui a commencé par lui faire des signes. La présence de cet inconnu à cette heure tardive de la nuit a suscité en lui une peur panique et l'a décidé à se rendre auprès d'un autre appareil dans le quartier afin de ne pas avoir à croiser ce personnage inquiétant. Mais l'homme s'est mis à le poursuivre, en riant. Il a fini par le semer au prix d'une course à perdre haleine. C'est cette peur absurde qu'il a donc voulu exprimer dans cette pièce écrite en une semaine après cet épisode. Il a voulu créer les conditions dans lesquelles des individus confrontés à la peur peuvent se conduire de façon illogique au point de se mettre en danger. C'est l'arrivée d'une personne extérieure (comme cet homme à Sasazuka) qui fait tout basculer. *Le Journal d'une machine* se déroule principalement dans un préfabriqué, non loin d'une usine dirigée par Akitoshi. C'est dans cette

bicoque à la saleté répugnante que vit emprisonné son jeune frère, Michio. Ce préfabriqué où règne une chaleur étouffante est le cadre d'un huis-clos à l'ambiance électrique. SUZUKI Matsuo y ajoute une pointe d'humour qui lui permet de faire passer quelques messages bien sentis. Un rendez-vous à ne pas manquer. Aussi pensez à réserver vos places dès maintenant.

ODAIRA NAMIHEI

PRATIQUE

LE JOURNAL D'UNE MACHINE, Texte et mise en scène de SUZUKI Matsuo. Jeudi 25 et vendredi 26 avril à 20h, samedi 27 avril à 17h. Tarif : 20€ (réduit 16€). Pièce en japonais surtitrée en français.

Maison de la culture du Japon à Paris - 101 bis, quai Branly 75015 Paris - Réservation : 01 44 37 95 95

パリ不動産 Paris Fudosan
L'agence Immobilière du quartier japonais de Paris depuis 2000

Vous êtes Propriétaire ?
Vous désirez louer votre appartement meublé à un étudiant ou un expatrié japonais ?
Votre appartement nous intéresse !

www.paris-fudosan.com service@paris-fudosan.com
18 rue de Richelieu 75001 Paris - tél: 01 4286 8739 - fax: 01 4296 1638 - lun-ven 10h-18h

TOKYO APOLLO PARIS
Agence Franco-Japonaise depuis 1994

Nous recherchons pour nos clients japonais des appartements sur Paris à louer ou à vendre.

T8693 SNPI
parisapollo@gmail.com - www.parisapollo.com
102 av. Champs-Élysées 75008 Paris
Tél. : 01 45 63 88 88 Fax : 01 45 63 85 85

espace Japon Ateliers pour enfants et adultes / Cours de japonais
12 rue de Nancy 75010 Paris / Tél : 01 4700 7747
Du mardi au vendredi : 13h-19h / Samedi : 13h-18h

Cours de japonais, ateliers culturels, ateliers cuisine

Deux expositions en parallèle
«Elles aiment le Japon» du 9 au 13 avril
Vernissage : 10 avril de 18h à 20h30

Que sera sera Vol 5 in Paris
par Gallery Maison d'art
Expo-vente : **Le pays du soleil levant**
par Boutique Doguya Kawaguchi

Exposition calligraphique du 16 au 26 avril
Vernissage : 19 avril de 18h à 20h30
Inspiration classique, création contemporaine
par d'anciens étudiants de l'Université Tsukuba

Exposition de peintures par Natalie Douchkine du 30 avril au 11 mai. Vernissage : 3 mai de 18h à 20h30
12 trous dans la couche d'ozone

Inscription en ligne sur **www.espacejapon.com**

LANGUE Apprendre le japonais avec les mangas

Les mangas sont partout ? Désireux de progresser en japonais, ce n'est pas Pipo qui s'en plaindra.

Comme Pipo, certains ont grandi entourés de personnages nippons en tout genre via le petit écran qui, par doses infinitésimales au début (dixit les pionniers du manga en France dans les années 70) puis avec une persistance de plus en plus marquée au cours des décennies suivantes, s'est évertué au fil du temps à façonner des générations entières de téléphiles pour les rendre instinctivement réceptifs à la culture nipponne. Il n'est alors pas étonnant de constater qu'aujourd'hui l'enseignement du japonais s'appuie parfois sur des supports qui font la part belle à la culture pop japonaise. Manga, anime, drama, J-pop... La production, sans cesse renouvelée, est une source intarissable de matériaux pédagogiques où l'enseignant peut venir puiser toute la base de son travail ou simplement son inspiration. Depuis bien des années déjà, il est ainsi possible d'apprendre le japonais par le biais des mangas, que ce soit avec un manuel ou grâce à un programme en ligne.

La lecture de mangas en VO, lorsque l'on débute en japonais, constitue d'ailleurs un des meilleurs moyens de se familiariser avec un système d'écriture réputé pour sa complexité. En progressant, on assimile naturellement et en dehors de tout enseignement théorique le principe selon lequel les *kanji* sont utilisés pour transcrire la partie invariable des mots (substantifs, radicaux des verbes et des adjectifs), que tout ce qui se décline s'écrit à l'aide du syllabaire *hiragana*, et que les *katakana* s'emploient pour les mots d'origine étrangère et un grand nombre d'onomatopées. On est même très vite amené à saisir la signification de phrases entières, émerveillé de s'apercevoir que le sens que l'on se figurait grâce au dessin s'exprime dans le contenu de bulles sur lesquelles on est dès lors prêt à s'achar-

ner de plus belle et s'envoler au rythme de la mise en page. Convaincu de l'efficacité du procédé et définitivement motivé, l'apprenant est paré pour affronter des séries entières, allant jusqu'à se réjouir d'avoir tant de tomes à lire, tant de pain sur la planche. Bien avant son départ, Pipo avait mis la main sur les 28 volumes de *Ganbare Genki* (Courage, Genki), manga de KOYAMA Yû de la fin des années 70 qui relate l'ascension d'un jeune boxeur. Pas par affinité avec les amateurs de rings et de combats sanglants, mais par affection pour un personnage qui, par le biais que la vie lui réserve, évolue selon un parcours initiatique qu'il est facile de s'approprier lorsque l'on apprend ainsi le japonais. C'est accompagné de Genki que Pipo apprend par exemple que dans une phrase le verbe peut se passer tout naturellement de sujet et de complément, et que "no" se réduit à "n" dans une formulation qui exprime un impératif plus fort que l'habituel forme en "te kudasai" :

か
勝つんだ。

Katsu n da.

Tu dois gagner.

Il apprend de la même façon qu'un seul mot suffit en japonais pour exprimer dépit, vexation, chagrin, colère :

くや
悔しかったらうな、元気。

Kuyashikatta darô na, Genki.

Ça a dû être rageant, Genki.

PIERRE FERRAGUT

PRATIQUE

LE MOT DU MOIS

負ける (makeru) : perdre, être vaincu

負けてたまるか。

Makete tamaru ka.

Je ne vais pas me laisser battre.

PIPO AU JAPON

magazine



• Cours de Japonais, activités culturelles à Tokyo et à Paris
• Séjours linguistiques et culturels au Japon
• Méthode originale et efficace d'apprentissage du japonais

新宿日本語学校
Institut de Langue Japonaise de Shinjuku

☎ /fax : 01 43 38 38 03 (Accueil de 14 à 18 heures) www.sngfrance.fr bureau@sngfrance.fr

L'apprentissage du japonais à distance

je parle japonais .com

• 6 niveaux
• à partir de 60€/mois
• accès illimité pendant 5 mois

29€ offre découverte accès illimité pendant 1 semaine

info@jeparlejaponais.com Tél : 01 47 00 24 06
Pour en savoir plus et tester votre niveau: www.jeparlejaponais.com

Association Culturelle Franco-Japonaise de TENRI
天理日仏文化協会

ECOLE DE LANGUES DE TENRI

Cours de japonais 2012/13

Cours réguliers: du 18 fév. au 1er juillet
- Pour les personnes non débutant complet, possibilité de rejoindre un groupe en cours de semestre.

Cours intensifs d'été: juillet-septembre
- 4 sessions de 10 jours, 3 heures/jour

Séjour linguistique au Japon, juillet
- Trois semaines: cours, homestay, visites guidées...

Cours d'essai
Participer gratuitement à un cours d'essai afin de voir comment se déroulent nos cours.

8-12 rue Bertin Poirée, Paris 75001 Tél: 01 44 76 06 06
M° Châtelet sortie rue de Rivoli (Ligne: 1/4/7/11/14) www.tenri-paris.com

Ecole Internationale de Japonais de Tokyo !!

Inscription du Programme d'été Commence

Renseignements en français disponibles

Le Temps de Cerisier Commence!

Contactez-nous pour Visa d'étudiant Octobre 2013

Contactez et Suivez-nous à: info@tijs.jp f tijs.jp

16, rue Bellecombe
Lyon 6ème
à 100m du métro Charpenne

Espace Lyon Japon
エススペース・リヨン・ジャポン

☆ Cours réguliers tous niveaux
☆ Préparation BAC Japonais LV3
☆ Formation professionnelle
☆ Activités culturelles

www.espacelyonjapon.com

Cours de Japonais à Lyon
info@espacelyonjapon.com 09 54 82 12 72

Kikkoman fait sa pub

Hasard de calendrier, la marque Kikkoman connue principalement pour sa sauce de soja (shōyu) a lancé sa première campagne de publicité télévisée le 11 mars dernier au moment où l'on commémorait le deuxième anniversaire des événements tragiques de 2011. Diffusé sur une large sélection de chaînes françaises hertziennes et câblées, à des heures de grande écoute, ce spot



publicitaire de 15 et 30 secondes montre que le produit est en mesure de prendre sa place dans les cuisines françaises. L'idée est prouver que, de l'entrée au dessert, la sauce de soja est en mesure de sublimer toutes les préparations. C'est donc une étape supplémentaire dans l'appropriation que nous pouvons faire des ingrédients issus de la cuisine japonaise. On avait vu ces derniers mois les chefs français faire un usage de plus en plus marqué de yuzu (agrumes nippons) dans leurs plats, désormais, la sauce de soja Kikkoman s'attaque à la cuisine de monsieur et madame tout le monde. C'est une étape supplémentaire qu'il convenait de souligner puisque le message s'adressait au plus grand nombre.

www.youtube.com/watch?v=xJc14igrtow

RESTAURANT Issé parie sur la convivialité made in Japan

Depuis 7 ans, l'izakaya Issé situé rue de Richelieu propose une cuisine de qualité et une carte impressionnante de sake.

Patron d'une agence de communication depuis plus de 40 ans, KURODA Toshirō est un passionné de cuisine. C'est ce qui l'a amené à créer plusieurs restaurants dans la capitale. Il a notamment ouvert Bizan, Momonoki, spécialisé dans le *tonkatsu*, ou encore l'épicerie Issé Workshop. Tous sont situés dans le quartier de l'Opéra comme l'izakaya Issé qu'il a inauguré il y a 7 ans. L'izakaya est l'équivalent du bistrot au Japon, un lieu où l'on vient siroter un verre en y dégustant de petits plats. Le concept n'a pas tout de suite été saisi par la clientèle française plus habituée à la cuisine des restaurants ordinaires. La tradition de l'izakaya remonte au début du XVII^{ème} siècle et elle est toujours très en vogue dans l'archipel. S'il a longtemps été un lieu fréquenté par les hommes après leur travail, l'izakaya s'est démocratisé ces dernières années où les jeunes femmes notamment viennent s'y détendre en groupe. C'est un lieu de convivialité que les Japonais apprécient particulièrement. C'est ce qu'a voulu créer KURODA Toshirō lorsqu'il a décidé d'ouvrir ce lieu situé entre la Comédie française et la Bibliothèque nationale, rue de Richelieu. Il a confié la cuisine à ABE Masato arrivé en France il y a trois ans. Ce dernier propose une carte qui n'est pas révolutionnaire, mais dont la qualité de la préparation est particulièrement soignée. A tel point que l'adresse est devenue une référence pour les Japonais de Paris qui apprécient la simplicité de la cuisine servie dans cet izakaya. Avec l'aide de SATO Atsushi, en charge de la gestion du lieu, le chef ABE souhaite donner à son établissement la même atmosphère conviviale que l'on trouve dans les izakaya du Japon.



Ozawa Kimie

Disposant de deux salles dont l'une en sous-sol, l'izakaya Issé est à taille humaine. Son décor brut s'accorde parfaitement avec l'ambiance qu'ils veulent donner au lieu. Les clients français ont l'habitude de consommer individuellement un plat, mais SATO Atsushi essaie de leur faire comprendre que dans un izakaya, les clients peuvent partager, par exemple 3 plats à deux dans une petite assiette. Chez Issé, il y a à peu près une quarantaine de sortes de sake qui peuvent se consommer soit froid en verre (6cl) de 5€ à 12€, ou chaud en *atsukan* de *tokkuri* (16cl / 32cl). Si les prix sont abordables, c'est parce que Izakaya Issé importe directement son sake de plusieurs régions du Japon. C'est un atout important pour cet établissement fréquenté aujourd'hui à 80 % par des Français de 25 à 40 ans. Pour passer une soirée agréable dans ce bistrot à la japonaise, il vous coûtera environ 30€ à 35€ sans sake ou 40€ à 50€ avec sake pour deux ou trois plats.

OZAWA KIMIE

PRATIQUE

S'Y RENDRE 45 rue de Richelieu 75001 Paris.
Tél. 01 42 96 26 60 - 12h-14h et 19h-23h.
Fermé le dimanche.

Bistro à saké

IZAKAYA ISSE
45 rue de Richelieu
75001 Paris
Tel 01 42 96 26 60

Issé

SHINANO Restaurant japonais
しなの

CUISINE AUTHENTIQUE
CADRE INTIME ET AGRÉABLE
PRÈS DU PALAIS DES CONGRÈS

9 RUE BELIDOR 75017 PARIS - M°PORTE MAILLOT
Tél : 01 45 72 60 76 FERMÉ SAM, MIDI, DIM, ET JOURS FÉRIÉS

MATSUDA
まっただ

Spécialité Sushi, Sashimi
Chirashi 13€ (midi)

19 rue St-Roch 75001 Paris M°Pyramides 01 42 60 28 38
12h-14h30 / 19h-22h30 Fermé le dimanche

SAKURA RAMEN

Spécialiste de nouilles japonaises à Montparnasse

www.sakuraramen.fr
Menu midi 9,5€-13€

109 Av. du Maine 75014 Paris M° Gaité - Tél. 01 42 18 15 65

sakebar.fr

HIBIKI

LA RECETTE DE MASATO, chef de l'Izakaya Isse

Shiitake farci (Shiitake no nikuzume)

Les Japonais sont de gros consommateurs de champignons. On en trouve dans de très nombreux plats et préparations. Le *matsutake* et le *shiitake* figurent parmi ceux qui sont les plus utilisés en cuisine. Depuis l'accident de la centrale de Fukushima Dai-ichi, de nombreux Japonais se montrent plus prudents dans leur consommation de champignons car ceux-ci sont plus sensibles à la radioactivité et la conser-

vent davantage. Néanmoins, les restaurants continuent de proposer des recettes avec ces délicieux produits qui sont aussi excellents pour la santé. D'après une étude récente publiée aux Etats-Unis par la Fondation George Mateljan, le *shiitake* est particulièrement bienfaisant. Il protège notamment des maladies cardio-vasculaires, y compris l'athérosclérose en agissant sur la fluidité du sang dans les vaisseaux sanguins.

Par ailleurs, le *shiitake* est une excellente source de fer comme l'a démontré la même étude de la Fondation George Mateljan. Les chercheurs estiment aussi que les effets positifs de ce champignon peuvent aussi aider à prévenir sinon combattre certains cancers. Voilà qui devrait favoriser la demande de ce champignon et inciter un nombre croissant de personnes à le préparer et à le consommer.

INGRÉDIENTS (pour 2 personnes)



4 shiitake crus assez gros
100g de porc haché
1 pincée de sel et poivre
1 cuillère à café de sauce de soja
1 morceau de poireau de 5cm
1 cuillère à café de sake
un peu de gingembre
un peu de féculé

La sauce
2 cuillères à soupe de vinaigre de riz
un peu de *karashi* (moutarde japonaise)
1 cuillère à soupe de sauce de soja ou *ponzu*
(sauce citronnée)

Pour préparer le *ponzu*, il faut 4 cuillères à soupe de sauce de soja, 4 cuillères à soupe de vinaigre de riz, un peu de jus de citron vert.

PRÉPARATION

1 - Hacher le poireau et le gingembre. 2 - Poivrer le porc haché, ajouter la sauce de soja, le sake et bien mélanger avec le poireau et le gingembre. 3 - Couper le pied des *shiitake* et farcir avec la préparation. 4 - Les saupoudrer de féculé et les baigner à 170°C -180°C pendant 5 à 6 minutes. 5 - Les couper en deux et servir avec la sauce et le *karashi* séparés.

AZABU
FINE CUISINE DU JAPON

Teppan-Yaki

3 RUE ANDRÉ-MAZET
75006 PARIS M^oDEON

01 46 33 72 05
FERMÉ DIM. MIDI ET LUN.

Sushi & Roll

OGOURA depuis 1975
fermé dim.

20, Rue de la Michodière - 75002 PARIS - Tél: 01 47 42 77 79

L'épicerie japonaise
en ligne

alimentation
thé et saké
vaisselle
bentos
accessoires
livres
encens

www.satsuki.fr
Email : contact@satsuki.fr

Restaurant japonais **Kyobashi**

Sushi, sashimi, tempura, poisson grillé...

Menu midi : 12,50€~16€

117 rue Saint Maur 75011 Paris Fermé le lundi
M^oParmentier/St Maur Tél: 01 53 36 73 34

TRAITEUR - EPICERIE JAPONAISE

JUJI-YA

Bento à emporter
Livraison possible

Tous les jours de 10h à 22h (dim. jusqu'à 21h)

46 r. Ste Anne 75002 Paris Tél: 01 4286 0222 Fax: 01 4020 0567

Aki Artisan
Boulangier Pâtissier

La boulangerie
comme au Japon !

16 rue Sainte Anne
75001 Paris
7:30-20:30 (fermé dim.)

Sandwich Yakisoba

Restaurant Japonais

Spécialités
Okonomiyaki
(Crêpe japonaise et soba)

11 bis, rue Sainte Anne 75001 Paris
Tél : 01 42 97 54 27
Métro : Pyramides
11:30~22:45 fermé dimanche

SAPPORO
Restaurant Japonais

Râmen depuis 1988

SAPPORO 1 276 rue St-Honoré 75001 Tel : 01 40 15 98 66
SAPPORO 2 37 rue Ste-Anne 75001 Tel : 01 42 60 60 98
SAPPORO 3 2bis rue Daunou 75002 Tel : 01 42 61 48 38

JanTchi
Restaurant Coréen

6 rue Thérèse 75001 Paris
Tél. 01 40 15 91 07
12h~15h / 19h~22h30
Fermé dimanche midi
M^o Pyramides

KADOYA

La cuisine comme au Japon !
(Râmen, Donburi, Riz au curry)

28 rue Ste-Anne 75001 Paris
Tel: 01 49 26 09 82
11h45~23h ouvert tous les jours

FOODEX

Importateur et
distributeur de produits
alimentaires japonais

4, Impasse des Carrières
75016 Paris
Tél: 01 46 47 44 39
Fax: 01 46 47 44 74
Site Internet: www.foodex.fr



Alisa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

Un torii au milieu de la forêt vient rappeler au visiteur qu'il pénètre dans un lieu sacré.

RÉCIT Avec les yamabushi de Yamagata

La montagne qui occupe 80 % du territoire de l'archipel fait l'objet d'un culte particulier. Nous l'avons expérimenté.

Dans l'ancienne province de Dewa, il existe trois montagnes sacrées que les pèlerins japonais arpentent depuis des siècles. Pour honorer les dieux, des ascètes qu'on appelle *yamabushi* se livrent à des rituels de purification et amènent des novices s'ini-

tier dans la montagne. Vêtus de blancs et d'étranges chemises à carreaux, les *yamabushi* sont particulièrement présents dans les trois monts Dewa, dans l'actuelle préfecture de Yamagata, au nord-est du Japon. Soumis à des rituels de passage, ils se baignent debout sous des cascades glacées, et mangent uniquement des plats végétariens. Cette cuisine spécifique, le *shōjin ryōri* (cuisine de purification), accompagne le pèlerinage pour nourrir le corps autant que l'esprit. Préparée également dans

les auberges de la région, elle est aussi saine que succulente. L'auberge Daishōbō, véritable caravansérail des *yamabushi*, a eu l'idée de combiner cuisine spirituelle et randonnée pour un séjour unique. Désormais, Japonais et étrangers peuvent goûter à une cuisine unique et s'initier à ce que le Japon a de plus sacré : sa montagne. Au sommet du mont Haguro, nous sommes accueillis dans un sanctuaire shintō. Après avoir gravi les 2 446 marches de la "montagne aux ailes noires", il fait

Nouveau site internet,
nouveaux voyages...
www.voyagesjapon-his.com

もっと世界を楽しもう
HIS
Love, Peace, TRAVEL

14 rue Gaillon 75002 Paris
M° Pyramides ou Quatre-Septembre
☎ : 01 53 05 34 03 ✉ voyage@his-paris.fr

Japon classique
ou Japon insolite ?

Version éco ou version luxe ?

Entre amis ou en amoureux ?

Circuit accompagné ou
séjour individuel « sur-mesure » ?

TOUTES VOS ENVIES DE JAPON SONT CHEZ **HIS**
Vols secs, séjours, hôtels & ryokan, Japan Rail Pass, ... Love Peace TRAVEL

Notre agence de voyages vous accueille du lun. au ven.
de 9h30 à 18h et le sam. de 9h30 à 13h.



DESTINATION JAPON
Agence de voyages spécialisée

- ▶ Billets d'avion
- ▶ Japan Rail Pass
- ▶ Hôtels, ryokan
- ▶ Circuits organisés
- ▶ Circuits sur mesure
- ▶ Excursions
- ▶ Prestations sur place...



Notre nouvelle brochure 2013 est disponible.

Destination Japon - 11 rue Villedo 75001 Paris

Tél. 01 42 96 09 32 - Fax : 01 42 97 57 49

resa@destinationjapon.fr

www.destinationjapon.fr www.jr-pass.fr

Immatriculation du tourisme IM075100135

bon se rafraîchir sur le tatami en admirant quelques reliques shintô-bouddhistes. Deux moines arrivent et prient les pèlerins de s'incliner. Le son des grelots vient nous parcourir la nuque jusqu'à la colonne vertébrale pour nous purifier. Les psaumes qui honorent les trois montagnes sacrées de Haguro, Gassan et Yudono sont récités à l'infini et mettent dans un état de transe.

L'ascension de la montagne, une cinquantaine de minutes, n'a pas été éprouvante physiquement, mais pour le premier jour, les pèlerins en herbe qui débarquent de Tôkyô sont un peu sonnés. L'entrée dans le royaume de Haguro est en soi un dépaysement complet. Dans une forêt peuplée de cèdres immenses, se dresse une pagode entièrement en bois de 5 étages, aussi vieille (600 ans) que les arbres qui l'entourent. Par un escalier en pierre qui épouse les formes de la montagne, nous traversons des forêts bordées de pierres sacrées, où à mi-chemin se trouve une charmante maison à thé d'où on peut admirer par beau temps la mer du Japon. Ainsi, nul besoin d'être bouddhiste pour apprécier les sutras du sanctuaire des monts Dewa après l'ascension de la montagne: on est déjà à moitié initié. Le *shûgendô*, pratiqué par les *yamabushi*, est une croyance millénaire qui est la base de la spiritualité zen et shintô. Dans le sanctuaire, alors que le jour tombe, le gong retentit pour appeler les déités de la montagne à descendre dans le monde des humains. Au Japon, la montagne est le domaine des esprits. On sort ainsi de ce premier jour à Haguro ensorcelés, et prêts à digérer une cuisine spirituelle.

Dans la cuisine, HOSHINO Makiko procède méthodiquement au lavage et à la préparation d'ingrédients "bio": racines, pâtes de soja, et algues se mélangent dans un concert de texture sur sa table de travail. Dérivé végétarien du *kaiseki ryôri*, art culinaire qui combine frugalité et esthétisme, la cuisine *shôjin* a pour règles de ne pas utiliser de produit animal - viande, poisson, lait, œufs - et privilégie ce que la montagne offre de mieux: sa végétation. Selon Makiko, cette contrainte n'altère nulle-

Les psaumes qui honorent les trois montagnes sacrées de Haguro, Gassan et Yudono sont récités à l'infini



Alisa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

JALPAK  Votre spécialiste depuis 25 ans

Pour les lecteurs de ZOOM
Remise spéciale de 5%*
*Sur les packages et séjours uniquement (hors taxes d'aéroport)
Pour un achat jusqu'au 31 avril 2013,
date de départ jusqu'au 30 juin 2013

 Vols secs
Japan rail pass
Forfaits ou séjours uniquement
Circuits traditionnels ou thématiques
Individuels et groupes

L'invitation au voyage

4 rue de Ventadour 75001 Paris - Tél 01 44 55 15 30 -
Fax 01 44 55 16 21 - jaltour@jalpak.fr - www.jaltour.fr

fr.visithiroshima.net



Japan Rail Pass
Vente de JR pass
par internet
www.jr-pass.fr

Un photobook pour un événement familial !
Vous composez les pages avec vos images, la création en 1h à 48 h.
Réduction de 10% avec cette pub.

www.photopyramides.com

 **PHOTO PYRAMIDES**
Les souvenirs de votre vie

L-V : 10:00 - 19:30 S : 10:30 - 19:00, MDP Pyramides, 14 rue des Pyramides, PARIS 75001



L'auberge de Daishôbô existe depuis plus de 300 ans. On y sert une cuisine végétarienne 100 % bio.



ment le plaisir du goût. Cette femme, née dans la préfecture de Niigata, s'est mariée à un *yamabushi* et a dû apprendre sur le vif les coutumes culinaires spécifiques. "Tout est préparé à la main, et cueilli à la main !" résume-t-elle. Au moment des grandes cérémonies du *shûgendô* de fin d'année qui sont précédées par une ascèse de 100 jours, les épouses des *yamabushi* se consacrent jour et nuit à la confection de la cuisine *shôjin*. Le *shûgyô*, ou apprentissage ascétique, accueille aussi des femmes, mais les épouses de *yamabushi* ont leur rôle à la maison. "Notre vie à la cuisine est une vraie ascèse !" plaisante Mme HOSHINO. Le résultat est digne des plus grandes tables, avec le cadre familial en plus. Dans la grande salle à tatami, les convives goûtent les saveurs délicates de la montagne, sous le regard bienveillant des ancêtres. L'auberge de Daishôbô, posée au pied du mont Haguro, est vieille de 300 ans et respire le passé flamboyant du Japon de l'époque d'Edo. Le temps s'arrête, plus rien ne compte que l'instant présent.

Au lever du jour, les pèlerins se lèvent pour procéder à l'ablution du matin. Sous ces tropiques enneigés où la température peut descendre à -20°C, on se purifie plus au saké qu'à l'eau bénite. A base de riz, le saké est un alcool sacré qui est bu pendant toutes les grandes cérémonies shintô. Devant l'autel orné de cordes blanches et de bougies, HOSHINO Fumihiro fait sonner le grand tambour et nous sert une coupe de saké avant d'entamer les prières. Ce *yamabushi* charismatique, tout droit sorti d'un film avec sa grande barbe blanche, est connu

pour sa fermeté autant que sa compassion. Comptant plusieurs dizaines de disciples, il garde à soixante ans passés la vitalité d'un jeune homme et continue à faire des retraites prolongées dans la montagne. Pour lui, le rituel du *yamabushi* consiste moins dans la discipline que dans l'épanouissement d'une conscience en symbiose avec la nature. Seule une règle prévaut : l'acceptation de l'autre. "Dans la montagne, tous les hommes sont égaux", dit-il. Fonctionnaires, étudiants, scientifiques ou personnalités du show-business se retrouvent ensemble pour faire des séjours ascétiques guidés par HOSHINO-san une à deux fois par an. Ces pèlerinages dans les monts sacrés demandent une consécration jours et nuits. "C'est pour cela que nous avons imaginé une première initiation au *shûgendô*, par la découverte des monts Dewa et la cuisine *shôjin*. Car tout le monde n'a pas la vocation de devenir un ermite des montagnes !" explique NARUSE Masanori. Natif de Gifu, ce jeune *yamabushi* de 32 ans s'est installé près de chez HOSHINO-san et présente la philosophie du *shûgendô* et la cuisine *shôjin* au Japon jusqu'en Europe. Il est notre guide pour l'ascension du mont Gassan.

Près mordorés, feuillages roussis, la montagne de Gassan est en ce début d'automne une merveille. A la suite de NARUSE, qui signale le départ à grands cris de conque, nous suivons les dénivelés de la montagne sans difficulté. Haut de 1984 m, le "mont de la lune" est gardé par les dieux du lapin.

C'est surtout une montagne qui symbolise la mort. Les

anciens disaient que pénétrer dans la montagne, c'est mourir et renaître. C'est pourquoi, les pèlerins ressortent purifiés puis se nourrissent l'âme et le corps avec la cuisine *shôjin*. Frontière entre les deux mondes, la montagne est au Japon le socle de toutes les divinités. Lors de la triple catastrophe du 11 mars 2011, HOSHINO, NARUSE et d'autres disciples étaient descendus à Sôma, dans la préfecture de Fukushima, pour prier au repos des âmes. Cette cérémonie qui intervenait dans un contexte où les familles n'avaient pas encore pu enterrer dignement les victimes à cause du manque de prêtres et de lieux, redonnait aux *yamabushi* leur vraie vocation chamanique. La dernière ascension est celle du mont Yudono, plus escarpé mais dont on peut rejoindre le sommet en bus, pour aller honorer le sanctuaire, un énorme rocher qui baigne en permanence dans les eaux volcaniques. Ce sera d'ailleurs le rituel final : un bain dans les *onsen*, les sources thermales, pour se débarrasser de ses dernières impuretés avant de faire un repas à la charmante auberge de Yutagawa. Pour le dernier soir, le circuit prévoit un repas qui récompense les non-végétariens de leur abstinence, une spécialité incontestée des monts Dewa : un ragoût de porc *yamabushi* !

ALISSA DESCOTES-TOYOSAKI

► S'Y RENDRE

MONT HAGURO Cet endroit est accessible tout au long de l'année. L'hiver (décembre-avril), il est souvent recouvert d'une épaisse couche de neige, mais il est impressionnant de découvrir ces lieux sacrés revêtus de ce manteau neigeux.

Néanmoins, il est recommandé d'y aller en mai lorsque la forêt retrouve ses nuances vertes.

MONT GASSAN Il n'est ouvert que du 1^{er} juillet au 15 septembre.

MONT YUDONO Il est accessible de la mi-avril à début novembre.

La meilleure façon de se rendre dans cette région est d'emprunter le train. Au départ de Tôkyô, il faut emprunter le shinkansen jusqu'à Niigata, puis la ligne Uetsu jusqu'à Tsuruoka. A la gare de Tsuruoka, vous trouverez un bus qui vous mènera jusqu'au Haguro Center en une trentaine de minutes (800 yens).

UN RESEAU FRANCE-JAPON PLUS DENSE

10 vols/jour entre la France et le Japon



www.ana.fr

ANA

MEMBRE DU RESEAU STAR ALLIANCE

www.facebook.com/flyworld.ana

DÉCOUVERTE **Il était une fois...**

Méconnue des touristes étrangers, Takahashi mérite pourtant qu'on s'y arrête.

Située dans la préfecture d'Okayama, la ville de Takahashi est une destination de plus en plus prisée des Japonais. Non seulement la cité dispose de nombreux atouts touristiques, mais la municipalité a aussi mis en place une politique visant à séduire les touristes. Parmi les décisions prises ces dernières années, la création d'un service de bus inspirés des années 1950 et 1960 dont les néo-retraités japonais de la génération des baby-boomers sont nostalgiques. Pour 500 yens le billet valable une journée, on peut ainsi profiter de ce mode de transport original pour découvrir une ville riche au niveau historique et qui a conservé de beaux restes de son passé glorieux. Le quartier d'Ishibiya-chô possède quelques belles maisons de samourais que l'on peut visiter. Le quartier de Fukiya est peut-être le plus populaire des



C'est à bord d'un bus à l'ancienne qu'on circule.

sites car il a conservé une atmosphère particulière qui lui vaut d'être souvent choisi comme décor de cinéma. Enfin, il y a les vestiges du château qui surplombe la ville et offre un joli panorama. A l'approche de l'été, aux abords de la rivière Takahashi, on peut assister aux ballets des lucioles, un joli spectacle, tandis qu'en automne, lorsqu'on prend un peu d'altitude, on peut profiter de la vue sur une mer de nuages d'où émergent quelques sommets rougeoyants caractéristiques de cette période automnale.

ODAIRA NAMIHEI

► S'Y RENDRE

AU DÉPART D'OKAYAMA, il faut une petite heure de trajet en train (ligne Hakubi). Pour en savoir plus sur la ville : www.city.takahashi.okayama.jp

EXPOSITION **Pleins feux sur le design**

21_21 Design Sight est un endroit qui, comme son nom l'indique, accorde une place centrale au design. Implanté dans le quartier de Roppongi, il propose jusqu'au 2 juin une belle exposition destinée à faire réfléchir le visiteur sur l'importance de prendre en compte les objets du quotidien pour que l'on continue à en améliorer la forme et l'utilisation (11h-20h, 1000 ¥). www.2121designsight.jp

ARCHITECTURE **Rétrospective Ban Shigeru**

La galerie d'art contemporain de Mito, préfecture d'Ibaraki, rend un bel hommage à l'architecte que l'on connaît en France pour le centre Pompidou de Metz. Il est évidemment question de ses grandes réalisations, mais aussi de son travail dans le domaine humanitaire bien moins connu du grand public. Jusqu'au 12 mai (9h30-18h, 800 ¥). http://arttowermito.or.jp/index_en.html

CCO comptoir change opera
bureau de change depuis 1953

ACHETEZ VOS YENS EN LIGNE

www.ccopera.com

Frais de port offerts dès 1 000 € d'achat
Livraison sécurisée partout en France
Membre officiel Fevad

VENTES FLASH EN LIGNE SUR
\$-¥-£ et 50 autres devises

3 agences à Paris

9, rue Scribe - 75009 Paris - Tél. 01 47 42 20 96
12, Bd des Capucines - 75009 Paris - Tél. 01 42 66 24 44
36, av de l'Opéra - 75002 Paris - Tél. 01 43 12 87 35

MERSON
OR COTÉ / CHANGE / NUMISMATIQUE

TAUX PRÉFÉRENTIEL
SUR PRÉSENTATION DE ZOOM JAPON

Tél : 01 42 33 81 67

33 rue Vivienne / 75002 Paris (M) Bourse (ligne 3)
Lun-vend. 9h-19h / Sam 10h-18h

TAUX DU 26/03/2013 :

100 Yen	Achat : 0,815 €	Vente : 0,836 €
1000 Won	Achat : 0,630 €	Vente : 0,748 €
1 \$	Achat : 0,777 €	Vente : 0,787 €
1 £	Achat : 1,163 €	Vente : 1,193 €
1 Franc Suisse	Achat : 0,810 €	Vente : 0,820 €
1 Yuan	Achat : 0,120 €	Vente : 0,133 €

* Pour avoir le cours du jour testez notre app iPhone Merson !

www.aparismerson.com

Profitez également du service de transferts d'argent internationaux

WESTERN UNION

22 rue Feydeau / 75002 Paris • Tél : 01 44 88 23 77

ZOOM JAPON

Abonnez-vous et rejoignez le Club ZOOM !

Ce mois-ci, le **Club ZOOM** vous propose de gagner le DVD de **MIWA : À LA RECHERCHE DU LÉZARD NOIR**, toute une époque...

ZOOM JAPON mensuel gratuit tout en français : actu nipponne, culture, cuisine, enseignement, voyage.
Contact : info@zoomjapon.info www.zoomjapon.info ZOOM JAPON est une publication des Editions Ilyfunet.

Pour vous abonner, retournez ce bulletin à :
Editions ILYFUNET
12 rue de Nancy 75010 Paris

1 an (10 numéros) 1 exemplaire : **28€** / 10 exemplaires : **56€**

Zoom Japon ne sort ni le 1er août, ni le 1er janvier.

NOM : _____ Prénom : _____
Adresse : _____
CP : _____ Ville : _____
E-mail : _____
Abonnement à partir du numéro : _____

☐ Je joins mon règlement par chèque à l'ordre des Editions Ilyfunet
☐ Je règle par carte bancaire n° : _____

Expire fin _____ Cryptogramme _____

Print Boy

Editions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris
Tél : 01 47 00 1133 Fax : 01 47 00 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info

Avant de partir au Japon, pensez à vos cartes de visite franco-japonaises !

PRINT BOY

Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris - France
Tél : 01 47 00 1133 Fax : 01 47 00 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info

Dépôt légal : à parution ISSN : 2108-4483 Imprimé en France

Ont participé à ce numéro : Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Pierre Ferragut, Eric Rechsteiner, Jérémie Souteyrat, Alissa Descotes-Toyosaki, Johann Fleuri, Gianni Simone, Ritsuko Koga, Elodie Brissot, Yoshié Takano, Rié Tanaka, Takako Taniguchi, Miwa Takano, Makoto Sato, Hirofumi Chonan, Marie Varéon (maquette).

Publicité : Kimié Ozawa, Yoshiyuki Takachi.

Responsable de la publication : Dan Béraud

Jeu
19h30



Explorez les dernières idées, techniques et créations d'architectes japonais.

Mer
21h30



Ven
20h30



Toute l'actualité culturelle, économique et politique de la semaine au Japon et en Asie.

Jeu
19h30



Sam
21h10



Sam
21h30



Lun
19h30



TOMORROW

Jeu
20h30



Plongez au cœur de l'ancienne capitale du Japon et de son univers alliant tradition et modernité.

NHK WORLD

www.nhk.or.jp/nhkworld/

Artisan
x
Designer



Découvrez l'activité créatrice d'équipes rassemblant chacune un artisan et un designer japonais.

Mer
20h30

Dim
19h10



Mar
19h30

Lunch
ON!



NHK WORLD TV est une chaîne en anglais, disponible en France à travers les fournisseurs suivants:

CANALSAT

canal 473

orange

canal 182

free

canal 680

SFR

canal 270

Bouygues Telecom

canal 731
732

Virgin
mobile

canal 222